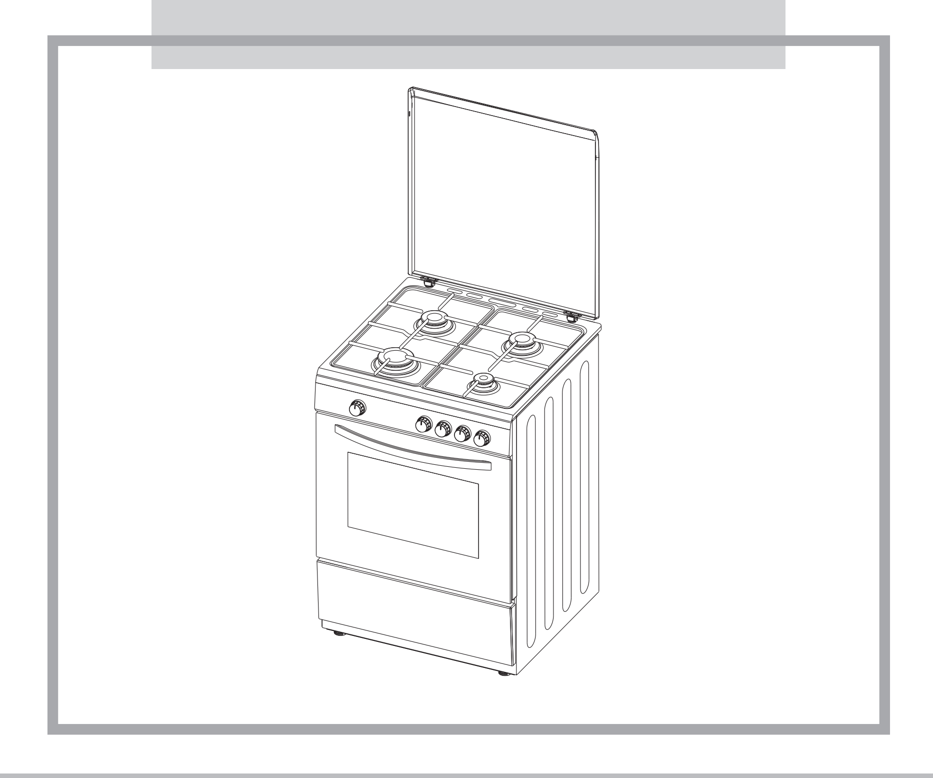
vestfrost

FSHG 60

EN

GAS COOKER USAGE AND INSTALLATION MANUAL



Dear Customer,

We take offering quality products more than your expectation as goal, offers you the products produced in modern facilities where each cooker was carefully and particularly tested for quality.

This leaflet contains all the necessary information for installing and using your new cooker.

Before you begin using your new cooker, we suggest you read this leaflet carefully because it contains all the basic information for proper and reliable installation, proper use and regular maintenance of your cooker. This cooker must be installed only by a qualified professional in accordance with safety standards and laws. Never attempt to repair your cooker on your own.

CE Declaration of conformity

This cooker is **only for domestic use** inside a house (excluding professional use). Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.

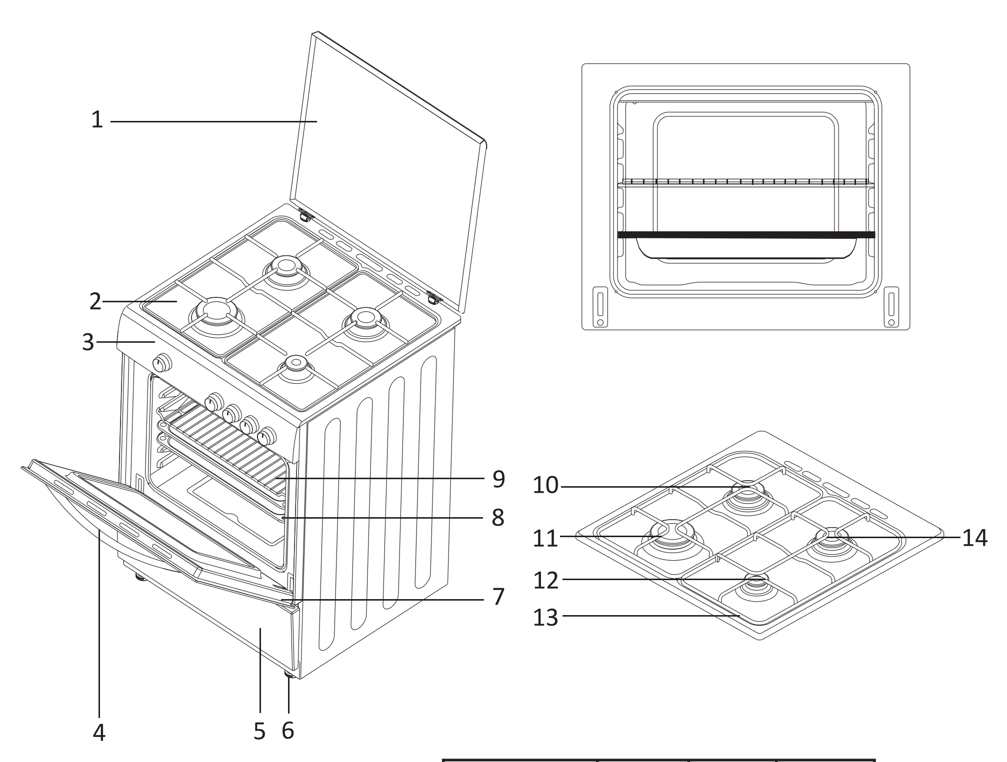
This cooker has been designed, constructed, and marketed incompliance with:

Safety requirements of the "Gas" Directive 2009/142/EC ;

Requirements of the Directive 93/68/EC.

CONTENTS

1. TECHNICAL CHARACTERISTICS



MODEL	DEPTH-SIZE(cm)	LENGTH (cm)	HEIGHT (cm)
FSHG 60	60	60	85

Cooker parts list:

1- Cooktop Cover
2- Cooktop
3- Control Panel
4- Oven Door Handle
5 - Storage compartment door
6- Adjustable feet
7- Oven Door
8- Oven Tray
9-Wire Shelf
10- Semi-rapid burner
11- Rapid burner
12- Auxiliary burner
13- Pan support grid
14- Semi-rapid burner

READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY AND COMPLETELY BEFORE USING YOUR APPLIANCE, AND KEEP IT IN A CONVENIENT PLACE FOR REFERENCE WHEN NECESSARY.

THIS MANUAL IS PREPARED FOR MORE THAN ONE MODEL IN COMMON. YOUR APPLIANCE MAY NOT HAVE SOME OF THE FEATURES THAT ARE EXPLAINED IN THIS MANUAL. PAY ATTENTION TO THE EXPRESSIONS THAT HAVE FIGURES, WHILE YOU ARE READING THE OPERATING MANUAL.

General Safety Warnings

- This appliance is intended for domestic household use only and should not be used for any other purpose or in any other application, such as for non-domestic use or in a commercial environment.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with

fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Any spillage should be removed from the lid before opening.
- The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- During use, the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use steam cleaners for cleaning the appliance.
- CAUTION: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

• Your appliance is produced in accordance with all applicable local and international standards and regulations.

• Maintenance and repair work must be made only by authorised service technicians. Installation and repair work that is carried out by unauthorised technicians may endanger you. It is dangerous to alter or modify the specifications of the appliance in any way.
• Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (nature of the gas and gas pressure) and the requirements of the appliance are compatible. The requirements for this appliance are stated on the label.
• Do not try to lift or move the appliance by pulling the door handle.
• This appliance is not connected to a combustion products evacuation device. It shall be installed and connected in accordance with current installation regulations. Particular attention shall be given to the relevant requirements regarding ventilation.
• If after 15 s the burner has not lit, stop operating the device and open the kitchen door or window and/or wait at least 1 min before attempting a further ignition of the burner.
• These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance. If the symbol does not appear on the appliance, it is necessary to refer to the technical instructions which will provide the necessary instructions concerning modification of the appliance to the conditions of use of the country.
• All possible security measures have been taken to ensure your safety. Since the glass may break, you should be careful while cleaning to avoid scratching. Avoid hitting or knocking on the glass with accessories.
• While the oven door is open, do not let children climb on the door or sit on it.

Installation Warnings

• Do not operate the appliance before it is fully installed.
• The appliance must be installed by an authorised technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement and installation by unauthorised people.
• When you unpack the appliance, make sure that has not been damaged during transportation. In case of any defect; do not use the appliance and contact a qualified service agent immediately. As the materials used for packaging (nylon, staplers, styrofoam...etc) may cause harmful effects to children, they should be collected and removed immediately.
• Protect your appliance against atmospheric effects. Do not expose it to effects such as sun, rain, snow etc.
• The surrounding materials of the appliance (cabinet) must be able to withstand a temperature of min 100°C.

During usage

• When you first run your oven a certain smell will emanate from the insulation materials. For this reason, before using your oven, run it empty at maximum temperature for 45 minutes. At the same time you need to properly ventilate the environment in which the product is installed.
• During usage, the outer and inner surfaces of the oven get hot. While opening the oven door, step back to avoid the hot steam coming out of the oven. There may be a risk of burns.
• Do not put flammable or combustible materials, in or near the appliance when it is operating.
• Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.

• Do not leave the cooker while cooking with solid or liquid oils. They may catch fire on condition of extreme heating. Never pour water on to flames that are caused by oil. Cover the saucepan or frypan with its cover in order to choke the flame that has occured in this case and turn the cooker off.
• Always position pans over the centre of the cooking zone, and turn the handles to a safe position so they cannot be knocked or grabbed.
• If you will not use the appliance for a long time, plug it off. Keep the main control switch off. Also when you do not use the appliance, keep the gas valve off.
• Make sure the appliance control knobs are always in the "0" (stop) position when it is not used.
• The trays incline when pulled out. Be careful not to let hot liquid spill over.
• CAUTION: The use of a gas cooking appliance results in the production of heat, moisture and products of combustion in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated especially when the appliance is in use, keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
• Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

• CAUTION:
Turn off all the burners before shutting the lid.
The hob surface should be allowed to cool before closing the lid.

• When the door or drawer of the oven is open, do not leave anything on it. You may unbalance your appliance or break the cover.
• Do not put heavy things or flammable or ignitable goods (nylon, plastic bag, paper, cloth...etc) into the drawer. This includes cookware with plastic accessories (e.g. handles).

During cleaning and maintenance

• Always turn the appliance off before operations such as cleaning or maintenance. You can do it after plugging the appliance off or turning the main switches off.
• Do not remove the control knobs to clean the control panel.

TO MAINTAIN THE EFFICIENCY AND SAFETY OF YOUR APPLIANCE, WE RECOMMEND YOU ALWAYS USE ORIGINAL SPARE PARTS AND TO CALL ONLY OUR AUTHORISED SERVICE AGENTS IN CASE OF NEED.

3. INSTALLATION

This modern, functional and practical cooker that was manufactured with the parts and materials of highest quality will meet your cooking needs in every aspect. Before using your cooker, please read this leaflet carefully to find out all its functions and achieve the best possible results. **For proper installation, consider the following recommendations to avoid any problem or dangerous situation.** They must also be read by the technician who will install the cooker.

3.1 Installation environment for your cooker

- Your cooker must be set up and used in a place where it will always have ventilation. Gas combustion is made possible by the oxygen in the air. It is therefore necessary that the air be renewed and that combustion products be discharged in accordance with the regulations. There must be a natural ventilation enough to provide the gas to be used in the environment. The airflow must enter via vents installed on walls in direct contact with the outside (see diagram below).
- While operating, this cooker needs 2m3 /h air per kw input.

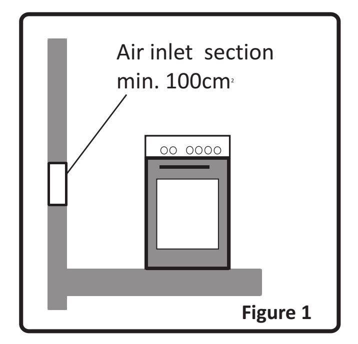


Figure 1

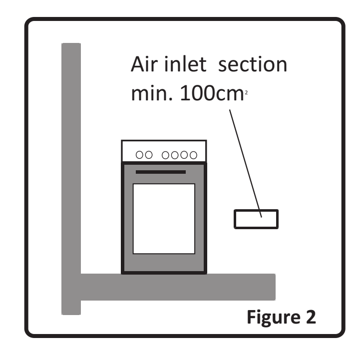


Figure 2

- The airflow must enter through the bottom (minimum 100cm ^{2}) and come out on top (minimum 100cm ^{2}). These vents must therefore have a minimum area of 100 cm2 for the effective passage of air. These vents should be open and never closed. They should preferably be located near the rear of the cooker (for the air inlet Fig. 1 and 2) and opposite the burnt gases caused by cooking (for evacuation) that is to say at least 1.80m above the ground. If you cannot open these vents toto the outside, where the cooker is installed, the necessary air may also come from another location provided it is properly ventilated and is neither a bedroom nor a dangerous place.

Evacuating burnt gases

It is advisable to install either an exhaust hood directly connected to a pipe leading directly to the outside (Fig. 3), or an electrical ventilator installed on the window or outside wall (Fig. 4) to evacuate flue gases directly outside. The electrical ventilator power supply must be calculated in order to renew the air in the kitchen 4-5 times per hour.

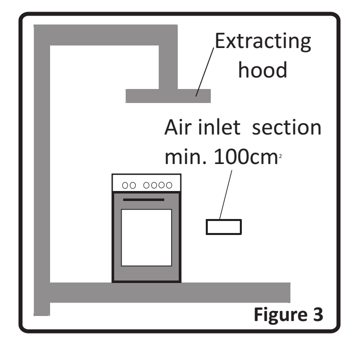


Figure 3

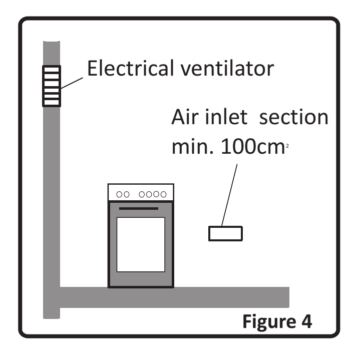


Figure 4

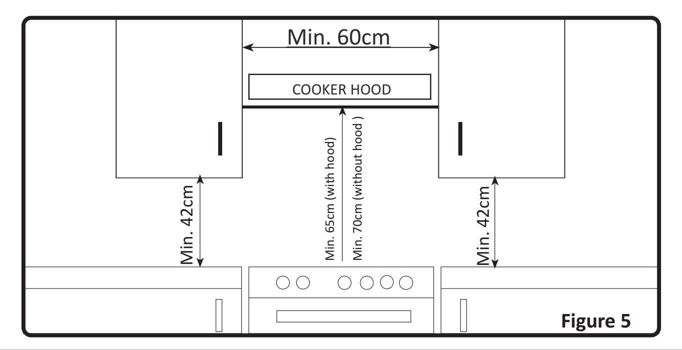


Figure 5

3.2 Installing your cooker

- The cooker may be placed near another piece of furniture, but make sure that the height of surrounding furniture does not exceed the cooker height (see fig. 5).

- If kitchen furniture are above the cooker, leave a space of at least 10cm between the sides of the cooker and the furniture.

- The minimum height between the cooktop and the hood (or wall units) is shown in Fig. 5. The exhaust hood must be located at least 65cm from the cooktop. If there is no hood, the height of the furniture located above the cooktop must not be less than 70cm.

- Leave a 2cm space between the rear of the cooker and the wall, and between the sides and adjacent furniture.

- Pay attention not to place the cooker near a refrigerator; there must be no flammable or ignitable materials such as curtain, cloth, etc... that may easily get burnt.

- Adjacent furniture must be manufactured resistant to temperatures up to 90°C.

3.3 Adjusting the feet

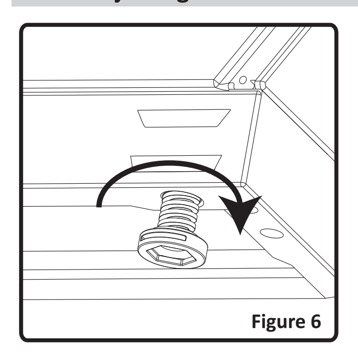


Figure 6

Your cooker stands on 4 adjustable feet. After being positioned at the intended position, it is necessary to verify the upgrade. To do this, adjust the 4 adjustable feet by tightening or loosening (Fig. 6). **The cooker must be absolutely positioned horizontally.**
Adjustment can be made on a maximum height of 30mm. When the feet are properly adjusted, you should not move the cooker by dragging, but by lifting (do not lift by the handle of the door).

3.4 Gas connection

Connecting gas and checking leakage

Cooker gas connection must also be done by a qualified technician in compliance with current standards (according to Article 10 of the Order of 02-08-1977 and D.T.U 61-1 rules requiring on the pipe-end the presence of a control valve for natural gas with a pressure-release compliant with NF D 36-303 standard. This control valve serves to cut the gas supply when the cooker is not used).
First check what type of gas is installed on the cooker. This information is given by a sticker on the back of the cooker. You can find information on the types of gases and injectors in the technical data table. Check that the feeding gas pressure is compliant with values on the technical data table, to be able to get the most efficiency and to ensure the least consumption. If the pressure of used gas is different than these values or variable, it is required to affix an available pressure regulator on the entrance pipe. It is required to contact an customer service to make these adjustments.

Connecting butane gas (G30) - propane (G31)

The technician will first check the gas adjustment on your cooker. If it is supplied in natural gas, he must change the injectors (see below) to make it usable by butane gas. Installation can be done either with a specific butane/propane gas pipe sold with 2 clips or with a specific TFEM hose mounted with fittings.

If you mount a butane/propane pipe with collar, the butane gas tip with gas seal will be installed on the cooker, the pipe will be deeply fitted on this tip and a collar will be installed by tightening properly, but without cutting the pipe. Do same for valve (see fig. 7).
The required maximum length is 1.5m. It is **very important to check the expiry deadline** stated on the pipe and change the pipe before that date to ensure safety.

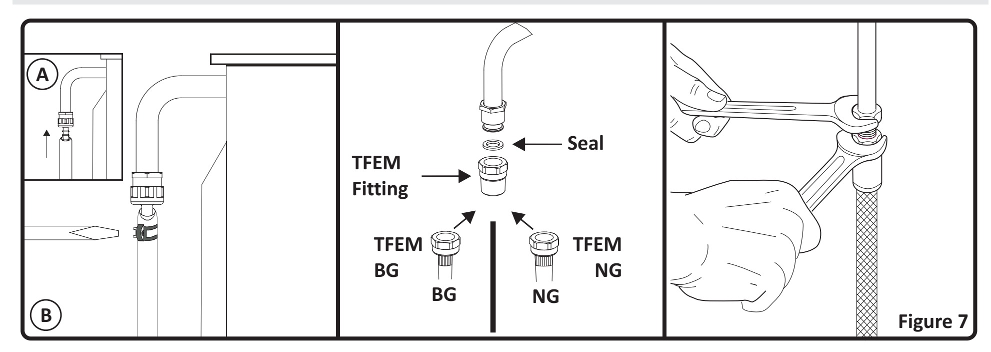


Figure 7

If you mount a TFEM hose, the butane gas tip is unnecessary. Just screw the TFEM hose fittings on the cooker side and bottle side (tighten properly using 2 keys as shown in diagram above)

Connecting natural gas (G20/G25)

The technician must install a mechanical pipe tip (TFEM) according to NF D 36100/36103/36121 standard and connect the cooker according to current standards

The points that must be paid attention while connecting the hose:

- No part of the hose must come into contact with a surface with heat above 50°C (the minimum distance between the hose and the hot parts must be 20mm).
- Hose length must not exceed 1.5m.
- The pipe must not be ruptured, be tightened or be folded.
- The hose must not touch to the sharp corners, mobile objects, and must not be defective.
- The hose must be thoroughly checked before mounting to ensure there is no manufacturing defect.
- When the gas is connected, the pipe sealing should be checked with a specific bubble product by a qualified technician. No bubble should appear. If there are bubbles, check the connection joint and redo the test. Never use a lighter, match, etc… while conducting this check.
- The tightening butane gas pipe collars must be rust-free.
- The hose validity date should be checked regularly.
- The gas inlet of this product is on the right side of the appliance. If connection point needs to be moved to the left side of the appliance, you can request an extension pipe from your authorised service.

⚠ ATTENTION!!! Surely do not use any match and lighter for control of gas leakage.

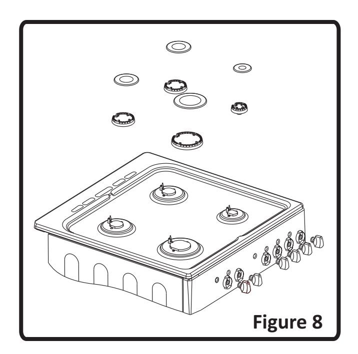
3.6 Changing gas

 Warning : The following procedures must be undertaken by authorised service personnel.

Your cooker has been designed to use either liquefied petroleum gas (propane or butane), or natural gas. The gas burners can be adapted to these different types of gas, by replacing the corresponding injectors and adjusting the minimum flame length of each burner. The steps below must be strictly carried out:
Changing Injectors:

Cooktop burners:

- Shut off main gas.
- Remove the burner cap and the upper burner (Figure 8).
- Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner (Figure 9).
- Install the new injectors in accordance with the type of gas used, as shown on the technical data table. Be careful to tighten straight the new injectors, because if you mount them sideways, you will damage the thread of the rack and the rack will need to be changed (and it will not be in guarantee extent).


Figure 8

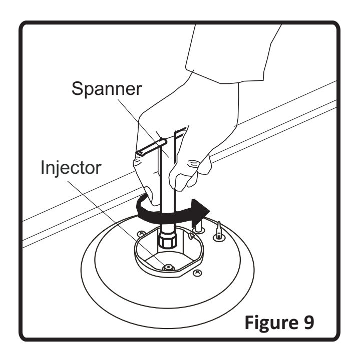


Figure 9

Oven Injectors :

The oven burners are fitted by a single screw that is placed on the tip of the burner.

For the oven burner (below), open the oven door, remove the screws holding the lower sheet. Open the compartment beneath the oven (pull-down door) to access the front screw located on the burner (Figure 11). If the cooker has a sub-oven front , you must first dismantle the oven door to gain access to the screws holding the sheet.

Remove the burner screw, and move the burner diagonally to access the injector at the rear bottom of the muffle oven (Figure 11).

Unscrew the injectors. For this, use a 7mm spanner. Install the new injectors in accordance with the type of gas used, as shown on the technical data table. Be careful to tighten straight the new injectors, because if you mount them sideways, you will damage the thread of the rack and the rack will need to be changed (and it will not be in guarantee extent).

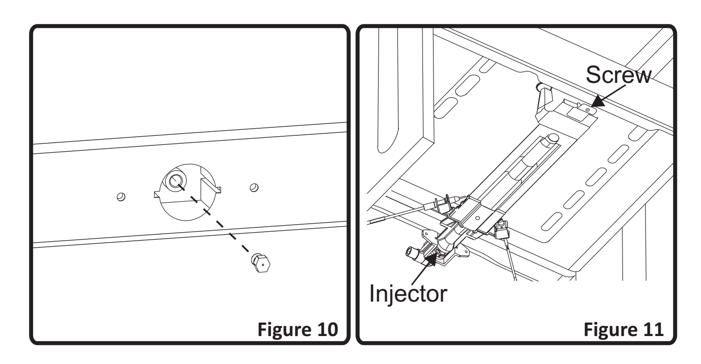


Figure 10 Figure 11

Adjusting the flame to minimum on the valve

The flame length at minimum position is adjusted with a flat screw located on the valve. For valves with thermocouple, the screw is located on the side of the valve spindle (Figure 12).

To determine the min. position, ignite the burners one after another and set them at minimum position. With the help of a small screwdriver fasten or loosen the by pass screw around 90 degrees. When the flame has a length of at least 4mm, the adjustment is correct. For control, make sure that the flame does not die out when passing from the maximum position to the minimum position. Create an artificial wind with your hand toward the flame to see if the flames are stable.

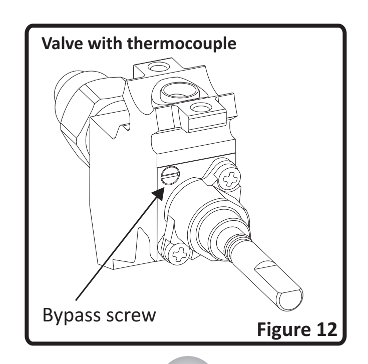


Figure 12

For the oven burner, let it run at minimum position for 5 minutes. Open and close the oven door 2-3 times to check the stability of the burner flame.

During the conversion from LPG to NG, the bypass screw must be unscrewed. When converting from NG to LPG, the same screw must be tightened up. During this adjustment, make sure the cooker is unplugged and the gas supply is open.

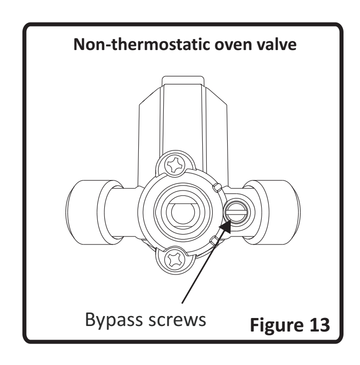


Figure 13

Changing the Gas Inlet:

Regularly check the expiry date of your cooker gas pipe. When the expiry date is reached, it is necessary to change the hose.
These pipes are available on the market and must be consistent with current standards.
After changing the hose, you should check that there is no leakage by referring to the information in the above paragraph: Connecting gas and checking leakage.

4. USE OF YOUR PRODUCT

4.1 Using gas burners

Igniting the burners

The symbols of the levers on the control panel indicate the position of the burner.

•**Manual Ignition of the Gas Burners**

If your cooker is not fitted with electrical ignition or in case there is a failure in the grid, follow the procedures listed below:

For cooktop burners: To turn one of the burners, press and turn the valve lever concerned counterclockwise until maximum position and immediately ignite a match or gas lighter near the crown burner holes. Move the ignition source away as soon as you see a stable flame.

For cooktop burners with thermocouple: Cooktops fitted with safety thermocouple provide security when the flame goes out accidentally. For this reason, during the manual ignition, press and hold the valve lever until you see stable flames. If the flames remain unstable after releasing the button, repeat the procedure. If the flame goes out, the thermocouple system will close off the said gas valve towards the burner and will prevent any accumulation of unburned gas. You must wait at least 90 seconds before re-igniting a gas burner after an automatic cut.

For the oven burner (fitted with thermocouple): All oven burners are fitted with safety thermocouple and provide security when the flame goes out accidentally. To ignite the oven burner, press and turn the oven valve lever counterclockwise until it reaches maximum position. While pressing the lever, immediately ignite a match or gas lighter near the ignition hole located on the left front of the burner. Once the burner is lit with a steady flame, withdraw the ignition source at once and hold pressed for about 3 seconds. If the flames remain cut out after releasing the knob, repeat the procedure. If the flame goes out, the thermocouple system will shut off the gas inlet of the oven valve towards the burner and will prevent any accumulation of unburned gas. If the oven burner does not ignite after you keep the burner knob pressed for at least 30 seconds, open the oven door and do not attempt re-ignition until at least 90 seconds. When oven flames go out accidentally, repeat the same procedure.

4.1.1 Using cooktop burners

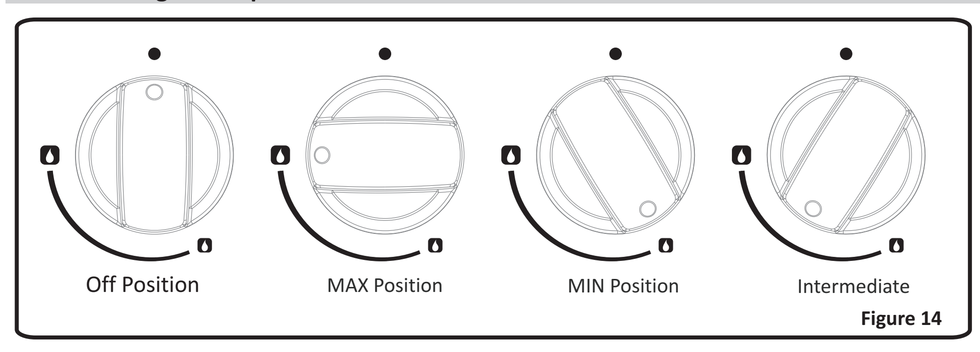


Figure 14

Cooktop valve levers have 3 positions: Off (0), max (big flame symbol) and min (small flame symbol). After igniting the burner to "Max" position (as explained above), you can adjust the flame length between "Max" and "Min" positions. Do not put the lever between the "Max” and “Off” positions.

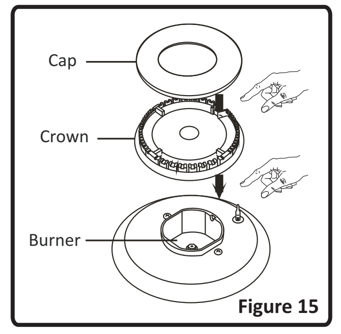
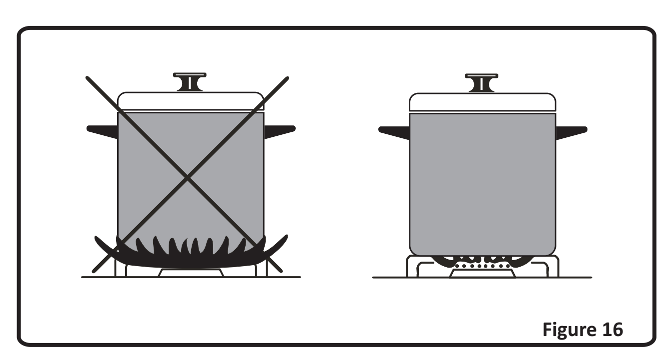


Figure 15

After the ignition, check the flames visually. If you see yellow tip, lifted or unstable flames; turn the gas flow off, and check the position of burner caps and crowns (fig.15).
Take note: these are very hot, let them cool to avoid burning yourself. Be careful that no liquid flows inside the burners. If the flames accidentally escape from the burner, close the valves, ventilate the kitchen with fresh air, and wait at least 90 seconds before re-igniting.
To stop the cooking, turn the burner lever clockwise until the mark on the lever is facing the point "0" (lever mark up).

Your cooktop is fitted with burners of different diameters. In order to obtain the most efficiency from the cookers, pay attention to the sizes of saucepans that you put the on the cookers and make sure that the saucepans have flat bases. Do not use saucepans with concave or convex bottom to avoid wasting energy. Use proper-sized saucepans corresponding to the flame; if you use containers smaller than those specified below, you will have wasted energy. The cheapest way to use the gas is to reduce the flame to minimum position once you reach boiling point. It is recommended to always cover your cooking pan.

Rapid Burner: 22-26cm
Semi-rapid burner 14-22cm
Auxiliary burner: 12-18cm


Figure 16

When not using your cooker for a long while, always close the gas inlet valve.

⚠ WARNING:

- Use only flat pans.
- Ensure that the base of the pan is dry before placing it on the burners.

- It is important to ensure that the pan is centered correctly above the burners.
- The temperature of parts exposed to the flame can be very high when in use. So, it is imperative to keep children and animals out of the reach of the burners during and after cooking.
- After use, the cooktop remains hot for a long time. Do not touch it and do not place objects on it.

4.1.2 Using the gas oven burner

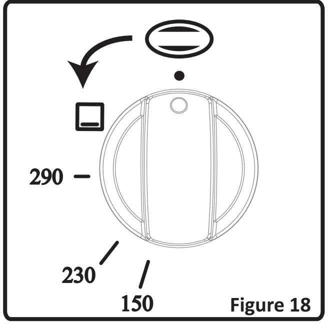


Figure 18

After igniting the oven burner as explained above, you may adjust the temperature inside the oven, by positioning the control in front of the signs on the control panel. If your oven is fitted with an oven thermostat; refer to the temperature table below to select temperature according to the food cooked. Do not operate the oven by placing the lever between the "Off" position and the point indicating min temperature (counterclockwise). Always use the oven between the maximum and minimum positions. To stop the cooking, turn the burner lever clockwise until the mark on the lever is facing the point "0" (lever mark up).

Preheating

When you need to preheat the oven, we recommend you do so 10 minutes before placing a dish. For recipes needing high temperatures, e.g. bread, pastries, scones, souffles, etc..., best results are achieved if the oven is preheated first. For best results when cooking frozen or chilled food always preheat the oven first.

Cooking

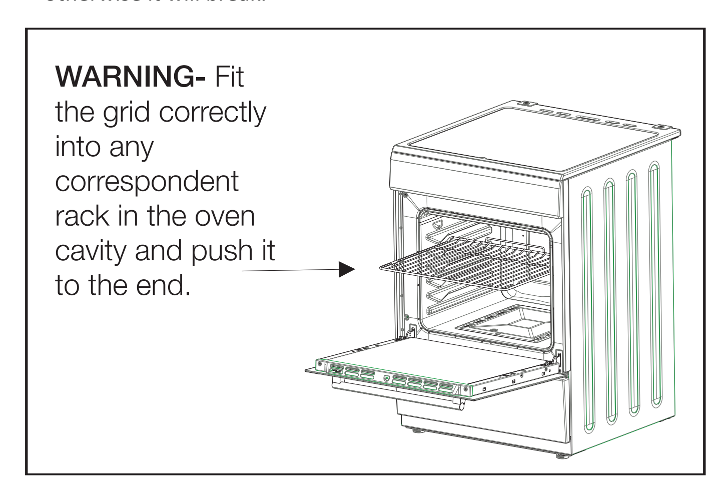
- Your cooker has been delivered with wire shelf and oven tray. You may also use glass dishes, cake pans, oven plates specially adapted to oven baking, which you may find on the market.
- Make sure you follow the instructions given by the manufacturer on the possible use of the dishes. If small sized containers are used, place them on the shelf such that they are precisely in the middle of the wire. The following instructions should also be followed for all glazed dishes.
- If food for cooking does not cover the entire surface of the cooktop, if it is food from the freezer, the tray may undergo changes in shape due to high temperatures caused by cooking. The tray will take back its original shape only when it has completely cooled after cooking. This is a perfectly normal phenomenon caused by heat transfer.
- If you use dishes and other glassware for cooking, do not expose directly to cold after taking them out of the oven. Do not place on cold or wet surfaces. Place them on a dry kitchen towel or on a trivet, and make sure they cool slowly, so as to prevent them from breaking.
- Be careful not to put the oven tray on the bottom of the oven because it may overheat and damage the oven enamel.

4.2 Accessories used in oven

- The oven is supplied with accessories. You may also use accessories you purchase from the market (but they must be heat and flame resistant). You can also use glass dishes, cake moulds, special oven trays that are appropriate for use in oven. Pay attention to the manufacturer's user instructions for accessories.

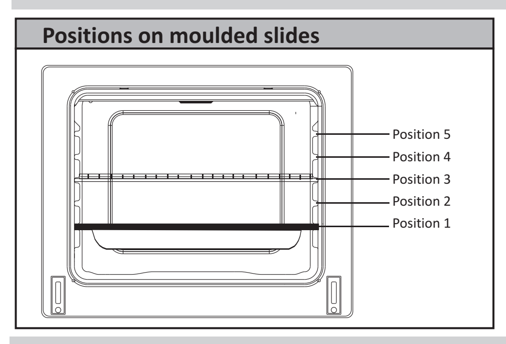
- In case a small-sized dish is used, place the dish at the centre of the grid so that stands correctly.

- Do not place a glass baking pan in a cold environment immediately after cooking. Do not place it on cold and wet surfaces either. Make sure it cools down gradually on a trivet or cloth, otherwise it will break.



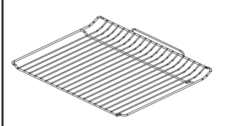
Oven muffle

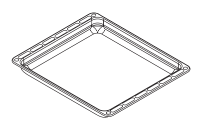
Positions on moulded slides

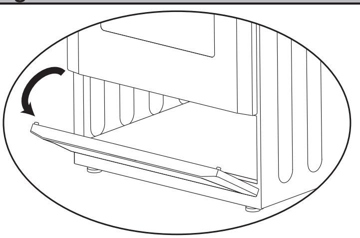


Oven accessories

* Accessories for your oven may be different depending on the model.

Wire Grid	
	The grid is used in supporting different cooking utensils. To position grid correctly in the cavity, put it to any rack and push the grid fully home.

Medium-sized tray	
	The medium-sized tray is used for cooking stews. To position this tray correctly in the cavity, put it to any rack and push the tray fully home.

Flapping door	
	This compartment is used to store oven accessories. Do not put any flammable material in this compartment.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

5.1 Cleaning

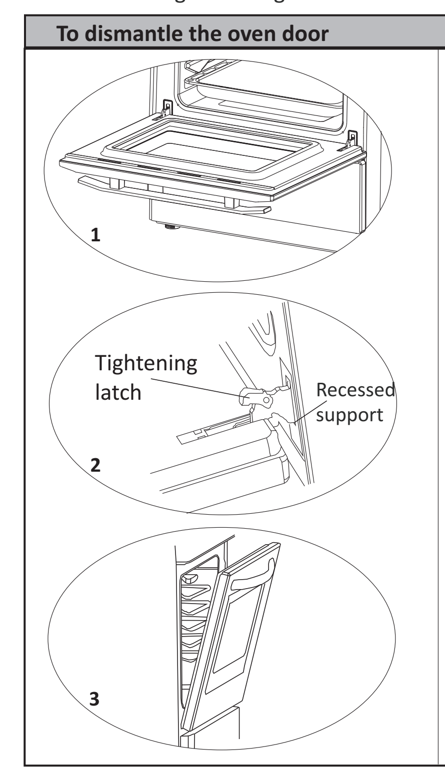
Make sure all burner control levers and controls are turned off and the cooker is cold before cleaning the oven.

Check whether they are appropriate and recommended by the manufacturer, before using the cleaning materials on your oven. Do not use caustic creams, abrasive cleaning powders, , scouring pads, thick steel wool or hard tools to avoid damaging surfaces. In case liquids overflows around your oven, the enamelled place may be damaged. Immediately clean up spilled liquids with a suitable product.

Cleaning inside the oven

The inside of enamelled oven is cleaned in the best way when the oven is warm. After each use, wipe the oven with a soft cloth that has been dampened with soap water. Later wipe it with a wet cloth once more and then dry it. It may be required to use a liquid cleaning material from time to time for thorough cleaning. Do not clean with dry/powder cleaners or steam cleaners.

To dismantle the oven door



To dismantle the oven door:

- Open the oven door (1).
- Open the tightening latch up to the final position (2).
- Close the door until it is almost completely closed as shown in the third diagram and remove the door by pulling it.

⚠ Make sure that the embedded supports are well positioned on the hinge support as shown in the second diagram.

Reassembling the door is done by reversing the procedure explained above. Make sure the tightening latches are well refitted.

Cleaning gas burners

- Remove enamelled grilles, burner caps and crowns(Figure 15).
- Clean them with soapy water
- Rinse and dry with a soft cloth (do not leave them wet)
- After cleaning, make sure that you re-assemble the parts correctly.
- Do not clean any part of the cooktop with metal sponge. It causes the surface to be scratched.
- The upper surfaces of enamel grills may deteriorate over time due to their use and the burner flames. These parts will not get rusted and it is not a production fault.
- When cleaning the cooktop plate, make sure that no water flows inside the burners to avoid blocking the injectors.

Enamelled Parts:

In order to keep them as new, it is necessary to clean them frequently with mildly warm soapy water and then dry with a soft tissue. Do not wash them while hot and never use abrasive powders or abrasive cleaning materials. The following elements should not have prolonged contact with the enamelled parts: vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice, otherwise they will cause irreparable damage to the enamel surface.
Stainless Steel:
Stainless steel parts must be cleaned regularly with mildly warm soapy water and a soft sponge and then dried with a soft cloth. Do not use abrasive powders or abrasive cleaning metarials. The following elements should not have prolonged contact with the enamelled parts: vinegar, coffee, milk, salt, water, lemon, or tomato juice, otherwise they will cause irreparable damage to the stainless steel surface.

5.2 Maintenance

Other Controls

Check the expiry date of the gas supply pipe regularly. If the date expires, please change it quickly.
In case of problems when using the control levers of the burners and oven (eg levers difficult to turn), please contact the customer service.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Requirements before contacting the customer service

If the cooker does not operate:

- Check that the cooker is properly connected to the gas supply and that the propane or butane bottles are not empty.

If the oven does not heat:

- Heat has perhaps not been settled with the control lever of the oven.

Cooking (if the lower and upper parts do not cook equally):

- Check the location of grilles and trays, cooking time and thermostat temperature recommended in this leaflet.

Cooktop burners do not operate correctly:

- Check that burner parts have been properly repositioned (especially after cleaning or installation).

- The gas supply pressure may be too low or too high. For cookers which operate with LPG bottles (Propane or Butane), check that the bottles are not empty.

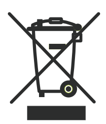
If the problems of the cooker continue even after performing the above checks, contact the customer service.

6.2 Information on transport

If you need to transport the cooker, keep the original case of the equipment and carry it along. Follow the transport instructions on the case. Sellotape the burners so that nothing moves during transportation (better still, put these items in a separate box). Place a paper between the upper cover and the cooktop, recover the upper cover, and then sellotape it to the cooker side surfaces. Open the oven door and put the carton or paper on the inside glass of the oven so that the trays and the grille do not damage the oven door during transportation. Also sellotape the oven door and the side walls.

If no original case, take measures to protect the cooker, especially its external surfaces (glass and painted surfaces), against any moves.

G30 28-30mbar 10.3 kW 749 g/h II2E3B/P DE Clase: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 50 mbar
LARGE BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	115	75
NOMINAL RATING (KW)	2,75	3
CONSUMPTION	261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	58
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	97	58
NOMINAL RATING (KW)	1,75	1,75
CONSUMPTION	166,7 l/h	127,2 g/h
SMALL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	72	43
NOMINAL RATING (KW)	1	1
CONSUMPTION	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	120	68
NOMINAL RATING (KW)	2,8	2,8
CONSUMPTION	266,7 l/h	203,6 g/h
GRILL BURNER		
DIA. of INJECTOR (1/100mm)	110	62
NOMINAL RATING (KW)	2,2	2,2
CONSUMPTION	209,5 l/h	160 g/h



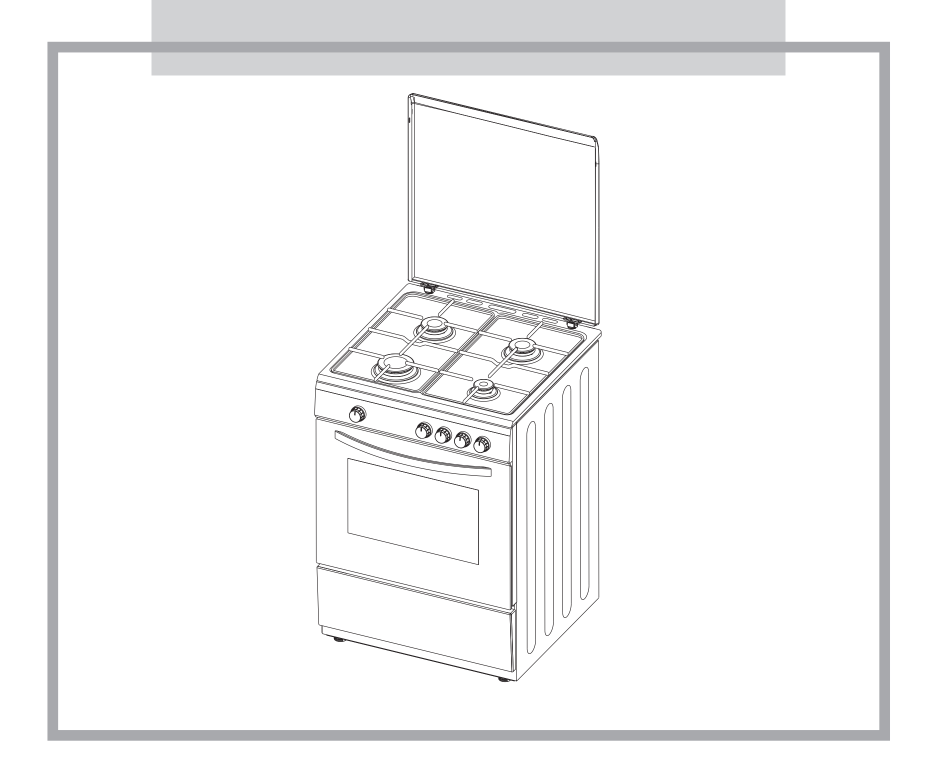
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recyling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

vestfrost

FSHG 60

DE

GASHERD BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG



Werte Kunden,

Unser Ziel ist es, Ihnen hochwertige Produkte zu liefern, die Ihre Erwartungen übertreffen und bieten Ihnen deshalb nur Produkte an, die mit größter Sorgfalt und unter strengen Qualitätskontrollen in modernen Produktionsanlagen hergestellt werden.

Diese Broschüre enthält alle erforderlichen Informationen zur Aufstellung und Verwendung Ihres neuen Herds.

Wir empfehlen Ihnen, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen, bevor Sie Ihren Herd in Betrieb nehmen, da sie alle grundlegenden Informationen zur korrekten Aufstellung, richtigen Verwendung und regelmäßigen Pflege und Wartung Ihres Herds enthält. Dieser Herd darf nur von qualifiziertem Personal in Übereinstimmung mit den sicherheitsrelevanten Normen und Gesetzen installiert werden. Versuchen Sie niemals, den Herd selbst zu reparieren.

Dieser Herd ist nur für die **Verwendung in privaten Haushalten vorgesehen** (gewerbliche Nutzung ist ausgeschlossen). Jegliche andere Verwendung des Geräts (z. B. Beheizen eines Raums) ist unzulässig und daher gefährlich.

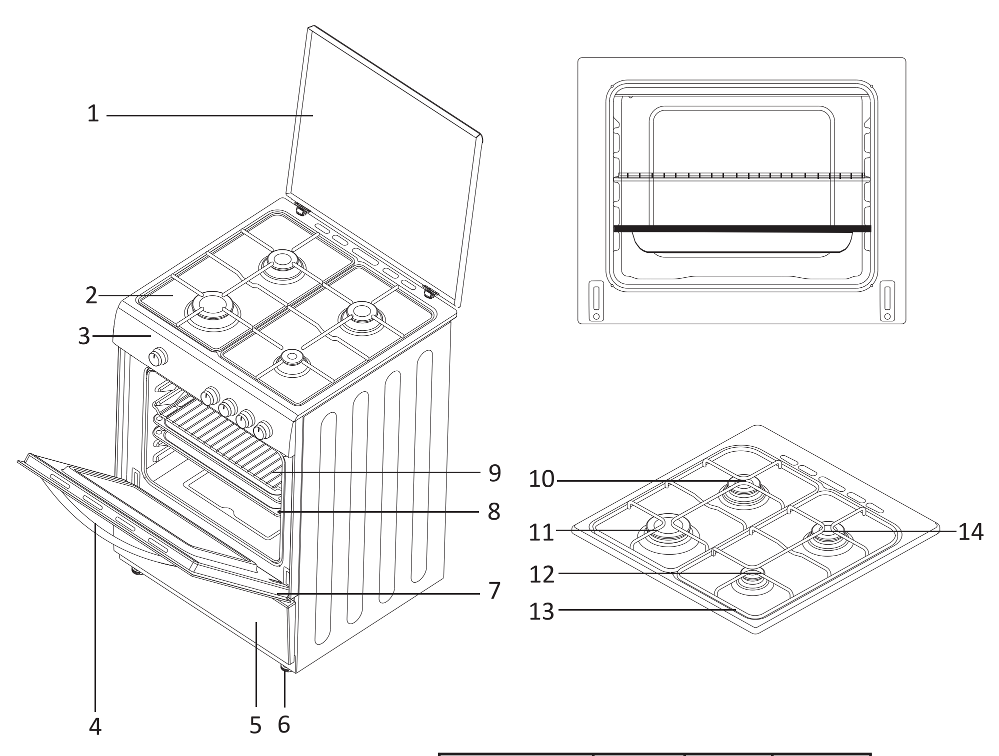
Dieser Herd wurde in Erfüllung der folgenden Richtlinien entwickelt, gebaut und auf den Markt gebracht:

Sicherheitsanforderungen der "Gas"-Richtlinie 2009/142/EC;

Anforderungen der Richtlinie 93/68/EC.

INHALT

1. KURZÜBERSICHT ÜBER DAS GERÄT



MODELI	TIEFE (cm)	LÄNGE (cm)	HÖHE (cm)
FSHG 60	60	60	85

Teileliste:

1- Abdeckung Kochfeld
2-Kochfeld
3-Bedienfeld
4-Klappengriff
5-Unterbau oder Auszug vorne
6-Stellfüße
7-Backraumtür
8-Backblech
9-Wire Grid
10-Halb-Schnellkochplatte
11-Schnellkochplatte
12-Zusatzkochplatte
13-Topfhaltegitter
14-Halb-Schnellkochplatte

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOLLSTÄNDIG UND SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE IHR GERÄT IN BETRIEB NEHMEN, UND HALTEN SIE ES STETS ZUR VERFÜGUNG WENN NÖTIG.

DIESES HANDBUCH WURDE FÜR VERSCHIEDENE MODELLE EINER REIHE VERFASST. ES KANN SEIN, DASS IHR GERÄT ÜBER EINIGE EIGENSCHAFTEN, DIE IN DIESEM HANDBUCH ERLÄUTERT WURDEN NICHT VERFÜGT. ACHTEN SIE AUF DIE AUSDRÜCKE, DIE EINE ABBILDUNG HABEN, WÄHREND SIE DIESE BETRIEBSANLEITUNG LESEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht sind oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

WARNUNG: Das Gerät und die zugänglichen Teile werden während des Gebrauchs heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten ferngehalten werden, es sei denn sie werden kontinuierlich überwacht.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf einem Herd mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, aber schalten Sie das Gerät aus und dann decken Sie die Flamme z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke ab.

WARNUNG: Brandgefahr: lagern Sie keine Gegenstände auf den Kochflächen.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche rissig ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Für Kochfelder mit Abdeckung: Entfernen Sie vor dem Öffnen der Abdeckung alle Verunreinigungen darauf. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.

Das Gerät ist nicht für die Steuerung durch externe Zeitgeber oder ein separates Fernbediensystem ausgelegt.

Zur Vermeidung vom Kippen des Gerätes müssen die stabilisierenden Halterungen eingebaut sein.

Während der Verwendung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren.

Griffe die während der Verwendung für kurze Zeit im normalen Gebrauch gehalten wurden können heiß werden

Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen.

Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung des Gerätes.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

VORSICHT: Die außen zugänglichen Teile können sehr heiß werden, wenn das Kochen oder Grillen in Verwendung ist.

Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.

hr Gerät wurde in Übereinstimmung mit den einschlägigen lokalen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.

Wartungs-und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Service-Technikern vorgenommen werden. Installations-und Reparaturarbeiten, die durch nicht autorisierte Techniker durchgeführt wurden, können Sie gefährden. Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten.

Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen (Gastyp und Gasdruck oder Strom-Spannung-und Frequenz) und die Anpassung des Gerätes kompatibel sind. Die Anpassungsbedingungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben

VORSICHT: Dieses Gerät ist nur ist nur zum Kochen von Speisen und für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.

Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Türgriff.

Dieses Gerät ist nicht an ein Abzugsgerät für Verbrennungsprodukte angeschlossen. Es muss in Übereinstimmung mit den aktuell gültigen Installationsrichtlinien eingebaut und angeschlossen werden. Besonderes Augenmerk ist dabei auf die relevanten Richtlinien bezüglich der Belüftung zu richten. (Nur für Gasgeräte)

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stoppen Sie ihn, öffnen Sie die Backraumtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden. (Nur für Gasgeräte)

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden noch immer nicht läuft, stoppen Sie ihn, öffnen Sie die Backraumtür und/oder warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie nochmals versuchen, ihn zu zünden. (Nur für Gasgeräte)

Diese Anleitungen sind nur gültig, wenn das Land-Symbol auf dem Gerät angezeigt wird. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät angezeigt wird, ist es notwendig, die technischen Anweisungen, die die erforderlichen Anweisungen zur Änderung des Gerätes an die Bedingungen der Nutzung des Landes bieten, zu beziehen. (Nur für Gasgeräte)

Es wurden alle erdenklichen Sicherheitsvorkehrungen getroffen, um Ihre Sicherheit zu garantieren. Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Zubehörgeräte.

Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel während der Installation nicht eingeklemmt ist. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

Lassen Sie Kinder niemals auf die Backraumtür klettern oder darauf sitzen, wenn diese offen ist.

2. WARNHINWEISE

Warnhinweise zur Installation:

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, solange es nicht vollständig eingebaut ist.

Das Gerät muss von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die durch fehlerhafte Aufstellung und Montage durch nicht autorisierte Personen verursacht werden könnten.

Wenn Sie das Gerät auspacken, stellen Sie sicher, dass es nicht während des Transports beschädigt wurde. Wenn Sie irgendwelche Beschädigungen entdecken, nehmen Sie das Gerät keinesfalls in Betrieb und kontaktieren Sie umgehend den autorisierten Wartungsdienst. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.

Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub etc. Aus.

Die umgebenden Materialien des Gerätes (Schaltschrank) müssen einer Temperatur von mindestens 100 ° C standhalten.

Während der Verwendung

Wenn Sie Ihren Herd das erste Mal einschalten, kommt es zu einer gewissen Geruchsentwicklung, die von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie den Herd vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 45 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher das Produkt

Während der Verwendung können die äußeren und inneren Oberflächen des Ofens heiß werden. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie etwas zurück, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen. Es kann die Gefahr von Verbrennungen bestehen.

Legen Sie keine entzündlichen oder brennbaren Materialien, in das Gerät oder in die Nähe des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.

Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in den Herd geben oder herausnehmen.

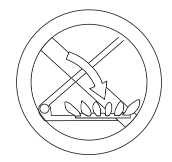
Lassen Sie den Herd beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl. Decken Sie die Kasserolle oder Pfanne mit dem Deckel zu, um die Flammen zu ersticken und schalten Sie den Herd ab.

Positionieren Sie Pfannen immer über der Mitte der Kochzone, und drehen Sie die Griffe in eine sichere Position, damit sie nicht geschlagen oder angefasst werden können.

Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie den Netzhauptschalter ausgeschaltet. Drehen Sie auch den Gaszufuhrhahn ab, wenn Sie das Gerät nicht verwenden.

Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position "0" (Stop), wenn der Herd nicht in Betrieb ist.

VORSICHT: Glasabdeckungen können springen, wenn sie zu heiß werden. Schalten Sie alle Brenner aus, bevor Sie die Abdeckung schließen. Lassen Sie die Kochfelder stets abkühlen, bevor Sie die Abdeckung schließen.



Stellen Sie niemals etwas auf die Backrohrtür oder den Auszug, wenn diese offen sind. Dadurch könnte das Gerät kippen oder die Klappe beschädigt werden.

Geben Sie keine schweren Gegenstände oder entzündliche, brennbare Objekte (Nylon, Plastikbeutel, Papier, Stoff etc.) in die untere Ausziehlade. Dazu gehören Kochgeschirr mit Zubehör aus Kunststoff (z.B. Griffe).

Hängen Sie keine Handtücher, Geschirrtücher oder Kleidung auf das Gerät oder auf seine Griffe.

Reinigung und Wartung:

Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Das können Sie machen nachdem Sie das Gerät ausstecken oder den Hauptschalter ausschalten.

FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST ANRUFEN.

3. INSTALLATION

Dieser moderne, zweckmäßige und praktische Herd wurde aus hochwertigen Teilen und Materialien gefertigt und wird all Ihren Ansprüchen in jeder Hinsicht gerecht werden. Lesen Sie diese Broschüre sorgfältig durch, bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, um alle notwendigen Informationen über seine Funktionen kennenzulernen und die bestmöglichen Resultate zu erzielen. Beachten Sie die folgenden Empfehlungen, um Probleme oder gefährliche Situationen zu vermeiden und das Gerät richtig aufzustellen. Sie sind insbesondere für den Techniker, der die Aufstellung des Geräts vornimmt, von Bedeutung.

3.1 Aufstellungsort/-umgebung des Herds

- Ihr Herd muss an einem Ort aufgestellt und verwendet werden, der gut belüftet ist. Eine Gasverbrennung ist nur mit dem Sauerstoff in der Luft möglich. Daher muss ein ausreichender Luftaustausch erfolgen und eine Abführung der Verbrennungsgase in Übereinstimmung mit den Vorschriften sichergestellt sein. Es muss eine ausreichende Belüftung vorhanden sein, um die Luftversorgung in der Verwendungsumgebung zu gewährleisten. Die Belüftung muss durch Öffnungen an Wänden mit direktem Kontakt nach außen (siehe Diagramm unten).

- Im Betrieb benötigt dieses Gerät 2 m3/h Luft je kW Leistung.

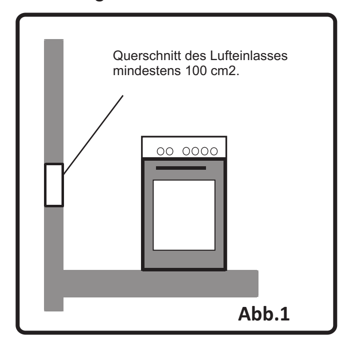


Abb.1

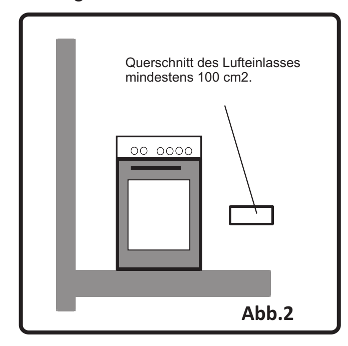
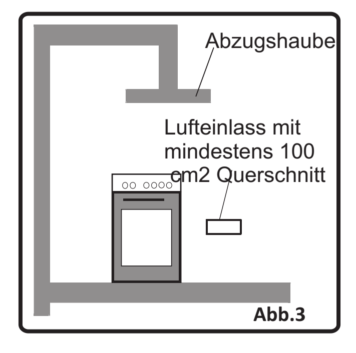


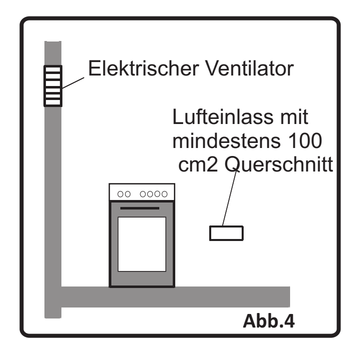
Abb.2

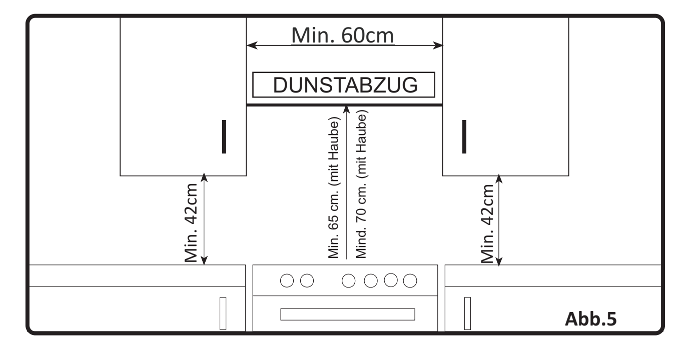
- Der Luftstrom muss am Boden eintreten (mindestens 100 cm²) und oben austreten (mindestens 100 cm²). Diese Belüftungsöffnungen müssen also jeweils einen Mindestquerschnitt von 100 cm2 für einen effektiven Luftdurchsatz aufweisen. Diese müssen stets offen bleiben und dürfen nicht geschlossen werden. Sie sollten sich nach Möglichkeit in der Nähe der Herdrückseite befinden (für den Lufteinlass Fig. 1 und 2) bzw. an der Entstehungsstelle der Verbrennungsgase (für den Abzug), alsoe etwa 1,80 m über Bodenniveau. Können diese Öffnungen nicht dort, wo der Herd aufgestellt ist, von außen hergestellt werden, kann die erforderliche Verbrennungsluft auch von anderer Stelle zugeführt werden, sofern diese über ausreichende Belüftung verfügt und es sich nicht um ein Schlafzimmer oder einen Raum mit besonderen Gefahren handelt.

Abzug der Verbrennungsgase

Es wird empfohlen, entweder eine Abzugshaube mit direkter Rohrverbindung nach außen (Fig. 3) zu installieren, oder einen elektrischen Ventilator am Fenster oder an der Außenwand (Fig. 4), um Rauchgase direkt nach außen zu leiten. Die Leistung des Ventilators muss so ausgelegt werden, dass die Luft in der Küche 4-5 Mal pro Stunde erneuert wird.







3.2 Aufstellung des Herds

- Der Herd darf neben weiteren Möbelstücken aufgestellt werden, solange diese nicht höher als der Herd sind (siehe Abb. 5).

- Befinden sich über dem Herd weitere Möbelstücke, muss ein Abstand von mind. 10 cm zwischen den Seiten des Herds und dem Möbelstück eingehalten werden.

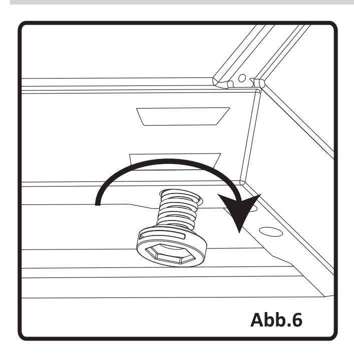
- Die Mindesthöhe zwischen Kochfeld und Abzugshaube (oder Wandschrank) ist in Abb. 5 gezeigt. Die Abzugshaube muss mindestens 65 cm Abstand zum Kochfeld haben. Ist keine Abzugshaube vorhanden, darf der Abstand zwischen Kochfeld und Möbelstück darüber 70 cm nicht unterschreiten.

- Halten Sie einen Abstand von 2 cm zwischen der Rückseite des Herds und der Wand ein, sowie zwischen den Seiten des Herds und angrenzenden Möbelstücken..

- Achten Sie darauf, den Herd nicht direkt neben einen Kühlschrank zu stellen. Auch dürfen keine brennbaren oder entzündlichen Materialien wie Vorhänge, Stoffe etc. in der Nähe sein, die leicht verbrennen.

- Angrenzende Möbelstücke müssen für Temperaturen von mindestens 90 °C ausgelegt sein.

3.3 Einrichten der Stellfüße


Abb.6

Der Herd steht auf 4 einstellbaren Standfüßen. Nach dem Einstellen der gewünschten Position muss die Einrichtung überprüft werden. Stellen Sie dazu die 4 Stellfüße durch Anziehen oder Lockern ein (Abb. 6). **Der Herd muss absolut waagrecht aufgestellt werden.**
Der max. Einstellspielraum beträgt 30 mm.
Zum Einstellen der Standfüße können Sie den Auszug des Herds entfernen.
Nach dem Einstellen der Standfüße darf der Herd nicht mehr durch Ziehen bewegt werden, sonder nur noch durch Heben (aber nicht an den Türgriffen).

3.4 Gasanschluss

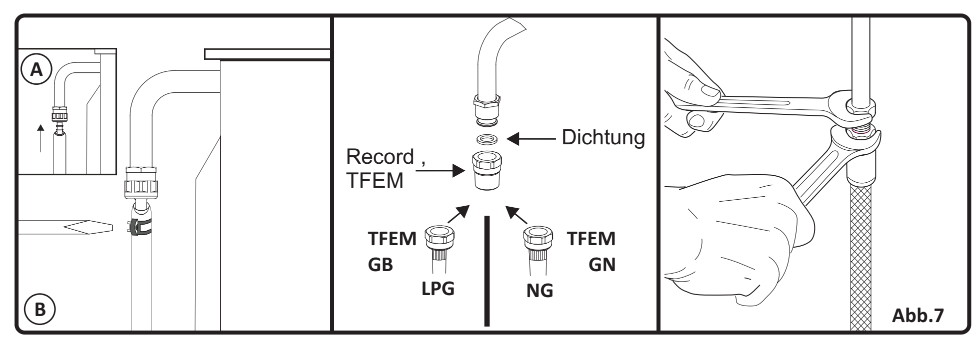
Gas anschließen und Dichtheit überprüfen

Der Gasanschluss des Herds muss ebenfalls von einem qualifizierten Techniker unter Einhaltung aller geltenden Normen durchgeführt werden (nach Artikel 10 der Verordnung vom 02-08-1977 und den Vorschriften nach D.T.U 61-1. Diese verlangen am Rohrende ein Regelventil für Erdgas mit Überdruckventil nach der Norm NF D 36-303. Dieses Regelventil dient dazu, die Gasversorgung zu unterbrechen, wenn der Herd nicht verwendet wird).
Überprüfen Sie zuerst, für welchen Gastyp der Herd gerüstet ist. Diese Information finden Sie auf einem Aufkleber an der Herdrückseite. Informationen zu den Gastypen und Brennerdüsen finden Sie in der Tabelle mit den technischen Daten. Achten Sie darauf, dass der Gaszufuhrdruck für die Ventile laut den technischen Daten geeignet ist, damit das Gerät möglichst effizient arbeiten kann und möglichst wenig Gas verbraucht. Wenn der Gasdruck nicht diesen Werten entspricht oder regelbar ist, muss ein entsprechender Druckregler an der Zufuhrleitung installiert werden. Für diese Einstellungen müssen Sie sich an den Kundendienst wenden.

Anschluss von Butangas (G30) - Propan (G31)

Der Techniker überprüft zuerst, für welchen Gastyp der Herd gerüstet ist. Ist er für Erdgas gerüstet, muss er die Brennerdüsen (siehe unten) austauschen, damit Butangas verwendet werden kann. Die Installation kann entweder mit einem speziellen Butan-/Propan-Gasrohr erfolgen, das mit 2 Clips verkauft wird, oder mit einem speziellen, mit Armaturen versehenen TFEM-Schlauch.

Wenn Sie ein Butan-/Propanrohr mit Überwurfkragen verwenden, wird die Butangas-Brennerspitze mit Gasdichtung im Herd installiert. Das Rohr wird tief in diese Spitze eingeführt und dann der Überwurfkragen festgezogen, ohne das Rohr abzuschneiden. Gehen Sie ebenso für das Ventil vor (siehe Abb. 7).
Die erforderliche Gesamtlänge ist max. 1,5 m. **Es ist sehr wichtig, das Haltbarkeitsdatum auf dem Rohr zu überprüfen und das Rohr auszutauschen, bevor dieses Datum erreicht wird.**



Wenn Sie einen TFEM-Schlauch montieren, ist keine Butangasspitze erforderlich Schrauben Sie einfach die Armaturen des TFEM-Schlauchs auf der Herdseite und der Flaschenseite an (ziehen Sie sie mit 2 Schlüsseln richtig an, wie im Diagramm oben gezeigt).

Erdgas anschließen (G20/G25)

Der Techniker muss eine mechanische Rohrspitze (TFEM) laut der Norm NF D 36100/36103/36121 installieren und den Herd nach aktuellen Normen anschließen.

Beachten Sie die folgenden Punkte beim Anschließen des Schlauches:

- Kein Teil des Schlauchs darf mit Oberflächen in Berührung kommen, die heißer als 50 °C werden können (Mindestabstand zwischen Schlauch und heißen Stellen: 20 mm).
- Die Schlauchlänge darf 1,5 m nicht überschreiten.
- Der Schlauch darf nicht gerissen, gedehnt oder geknickt werden.
- Der Schlauch darf keine scharfen Kanten oder beweglichen Teile berühren und keinerlei Beschädigungen aufweisen.
- Vor der Montage muss der Schlauch gründlich kontrolliert werden, um jegliche Herstellungsfehler auszuschließen.
- Wenn das Gas angeschlossen ist, muss die Rohrdichtheit von einem Techniker mit einem speziellen Blasenprodukt getestet werden. Es sollten keine Luftblasen zu sehen sein. Wenn sich solche Blasen zeigen, muss die Anschlussdichtung überprüft werden und dann die Überprüfung erneut durchgeführt werden. Verwenden Sie für diesen Test KEINESFALLS ein Feuerzeug oder Streichholz.
- Die Überwurfkrägen am Butangasrohr müssen frei von Rost sein.
- Das Haltbarkeitsdatum des Schlauchs muss regelmäßig überprüft werden.
- Der Gasanschluss des Geräts befindet sich auf der rechten Seite. Wenn der Anschlusspunkt auf die linke Geräteseite verlegt werden soll, können Sie bei Ihrem autorisierten Kundendienst ein Verlängerungsrohr anfordern.

⚠ ACHTUNG!!! Verwenden Sie unter keinen Umständen ein Feuerzeug oder Streichhölzer für die Dichtheitskontrolle!

3,6 Umstellung des Gastyps



Warnung: Die folgenden Massnahmen dürfen nur vom autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

Ihr Herd ist für die Verwendung von Flüssiggas (Propan oder Butan) oder Erdgas vorgesehen. Die Gasbrenner können an diese verschiedenen Gastypen angepasst werden, indem die Brennerdüsen entsprechen getauscht und die minimale Flammhöhe jedes Brenners eingestellt wird. Die folgenden Schritte müssen dazu unbedingt ausgeführt werden:
Austauschen der Brennerdüsen:

Kochfeld-Brenner:

- Schließen Sie die Gaszufuhr und trennen Sie das Gerät vom Netz.
- Entfernen Sie die Brennerkappe und den oberen Brenner (Abb. 8).
- Schrauben Sie die Düsen ab. Verwenden Sie dazu einen 7 mm-Schlüssel (Abb. 9).

Installieren Sie die neuen Düsen je nach verwendetem Gastyp wie in der Tabelle mit den technischen Daten angegeben. Ziehen Sie die neuen Düsen sorgfältig an; wenn Sie sie seitlich aufsetzen, könnten Sie das Gewinde am Aufsatz zerstören. In diesem Fall müsste der Aufsatz ausgetauscht werden

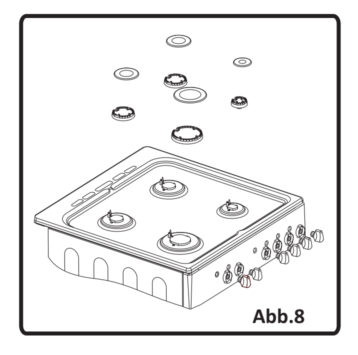


Abb.8

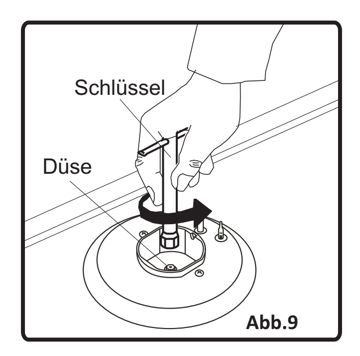


Abb.9

Backraum-Düsen:

Der Brenner im Backraum ist mit einer einzelnen Schraube versehen, die sich an der Brennerspitze befindet.

Für den Backraum-Brenner (unten) öffnen Sie die Backraumtür und entfernen Sie die Schrauben, die die untere Verkleidung halten. Öffnen Sie das Fach unter dem Backraum (Auszug oder Klappe) um die vordere Schraube auf dem Brenner zu erreichen (Abb. 12). Wenn der Herd eine Unterbaufront aufweist, müssen Sie zuerst die Backraumtür ausbauen, um die Halteschrauben der Verkleidung zu erreichen.

Entfernen Sie die Brennerschraube und bewegen Sie den Brenner diagonal, um die Düse hinten unten zu erreichen (Abb. 11).

Schrauben Sie die Düsen ab. Verwenden Sie dazu einen 7 mm-Schlüssel. Installieren Sie die neuen Düsen je nach verwendetem Gastyp wie in der Tabelle mit den technischen Daten angegeben. Ziehen Sie die neuen Düsen sorgfältig an; wenn Sie sie seitlich aufsetzen, könnten Sie das Gewinde am Aufsatz zerstören. In diesem Fall müsste der Aufsatz ausgetauscht werden (dies ist nicht von der Garantie gedeckt).

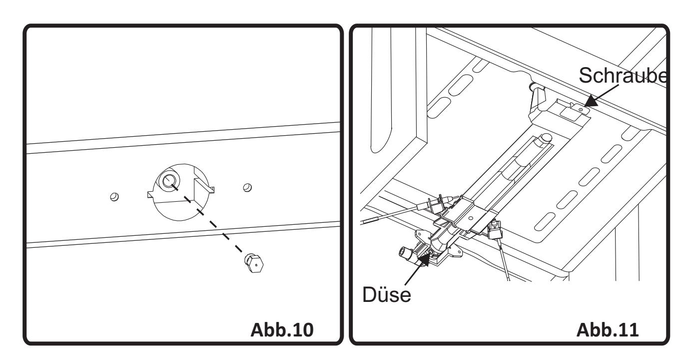


Abb.10 Abb.11

Einstellen der Flammhöhe am Ventil auf minimal

Die Flammhöhe wird mit der Flachkopfschraube auf dem Ventil auf minimal gestellt. Bei Ventilen mit Thermoelement befindet sich die Schraube auf der Seite der Ventilspindel (Abb. 12). Bei Ventilen ohne Thermoelement befindet sich die Schraube im Ventilschaft. Für eine einfachere Einstellung der Flammhöhe empfehlen wir, bei Herden mit Thermoelement und Mikroschalter (automatische Zündung) zuerst das Bedienfeld zu entfernen.

Um die Minimalposition zu bestimmen, zünden Sie die Brenner der Reihe nach an und stellen Sie die Minimalposition ein. Verändern Sie nun mit einem kleinen Schraubendreher die Bypassschraube um etwa 90° (festziehen oder lockern). Wenn die Flamme mindestens 4 mm hoch ist, ist die Einstellung korrekt. Stellen Sie zur Kontrolle sicher, dass die Flamme nicht ausgeht, wenn sie von der Maximal- in die Minimalstellung geregelt wird. Erzeugen Sie mit der Hand eine Luftströmung zur Flamme, um zu testen, ob diese stabil ist.

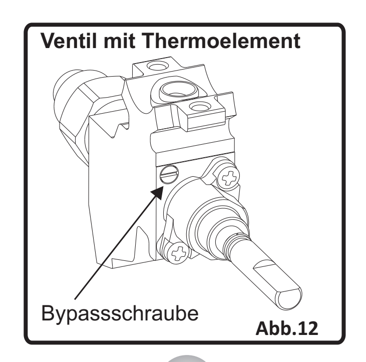


Abb.12

Lassen Sie den Backraumbrenner 5 Minuten lang in der Minimalposition brennen. Öffnen und schließen Sie die Backraumtür 2-3 Mal, um die Stabilität der Brennerflamme zu testen.

Für die Brenner des Grills ist eine Einstellung der Minimalflammhöhe nicht notwendig.
Bei der Umstellung von Flüssig- auf Erdgas muss die Bypassschraube herausgedreht werden. Beim Umstellen von Erdgas auf Flüssiggas muss diese Schraube festgezogen werden. Bei dieser Einstellung stellen Sie bitte sicher, dass der Herd vom Netz getrennt und die Gaszufuhr offen ist.

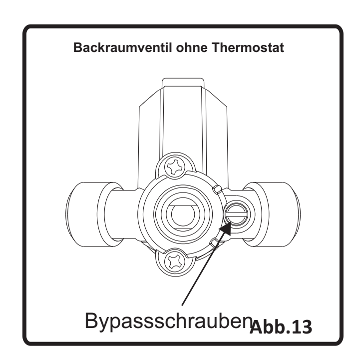


Abb.13

Ändern des Gaszufuhranschlusses:

Überprüfen Sie regelmäßig das Haltbarkeitsdatum des Gasrohrs. Ist das Haltbarkeitsdatum erreicht, muss der Schlauch ausgetauscht werden.
Diese Rohre sind im Handel erhältlich, achten Sie darauf, dass die aktuell gültigen Normen erfüllt werden. Nach dem Austauschen des Schlauchs müssen Sie die Dichtheit prüfen. Informationen dazu finden Sie im obenstehenden Abschnitt: Gas anschließen und Dichtheit überprüfen

4. VERWENDUNG IHRES HERDS

4.1 Verwendung der Gasbrenner

Anzünden der Gasbrenner

Die Symbole auf den Reglern am Bedienfeld zeigen die Stellung des Brenners an.

- **Manuelle Zündung der Gasbrenner**

Ist Ihr Herd nicht mit elektrischer Zündung ausgestattet, oder bei einem Ausfall des Stromnetzes, gehen Sie wie folgt vor:

Für Kochfeld-Brenner: Um den Brenner einzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Regler und drehen ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn in die Maximalstellung. Zünden Sie gleichzeitig mit einem Streichholz oder einem Gasfeuerzeug das Gas in der Nähe der Brennerdüsenöffnungen. Sobald Sie eine stabile Flamme sehen, nehmen Sie die Zündquelle weg.

Für Kochfeld-Brenner mit Thermoelement: Kochfelder mit Thermoelement bieten zusätzliche Sicherheit, wenn die Flamme ausgehen sollte. Halten Sie den Regler daher bei der manuellen Zündung gedrückt, bis Sie eine stabile Flamme sehen. Wenn die Flamme nach dem Loslassen des Reglers instabil wird, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Flamme ausgeht, schließt das Thermoelement das Gasventil zum Brenner und verhindert so eine Ansammlung von unverbranntem Gas. Warten Sie daher 90 Sekunden, bevor Sie einen Gasbrenner nach der automatischen Abregelung erneut zu zünden versuchen.

Für den Backraum-Brenner (mit Thermoelement): Alle Brenner im Backraum/Grill sind mit Thermoelementen ausgestattet. Diese bieten zusätzliche Sicherheit, wenn die Flamme ausgehen sollte. Um den Backraum-Brenner einzuschalten, drücken Sie den entsprechenden Regler und drehen ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn in die Maximalstellung. Zünden Sie gleichzeitig mit einem Streichholz oder einem Gasfeuerzeug das Gas in der Nähe der Brennerdüsenöffnung links vorne am Brenner. Sobald Sie eine stabile Flamme sehen, nehmen Sie die Zündquelle weg, halten den Regler aber noch für etwa 3 Sekunden gedrückt. Wenn die Flamme nach dem Loslassen des Reglers instabil wird, wiederholen Sie den Vorgang. Wenn die Flamme ausgeht, schließt das Thermoelement das Gasventil zum Brenner und verhindert so eine Ansammlung von unverbranntem Gas. Wenn der Backraumbrenner nicht zündet, nachdem Sie den Regler für mindestens 30 Sekunden gedrückt gehalten haben, öffnen Sie zunächst die Backraumtür und warten Sie 90 Sekunden, ehe Sie erneut eine Zündung versuchen. Auch wenn die Flamme im Backraum ausgeht, wiederholen Sie diesen Vorgang.

4.1.1 Verwendung der Kochfeld-Brenner

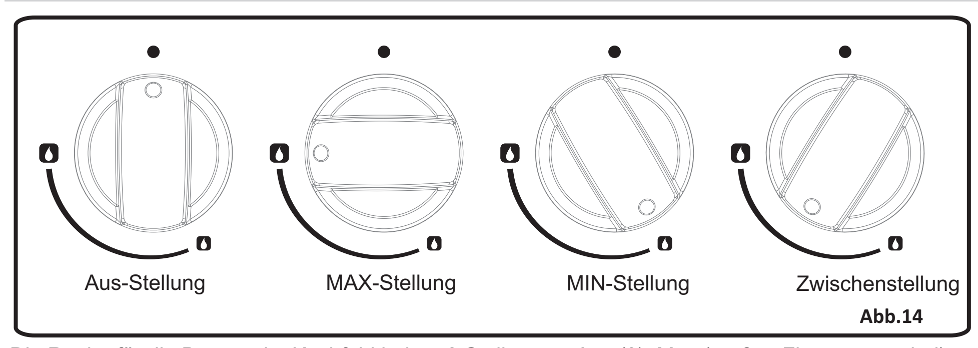


Abb.14

Die Regler für die Brenner im Kochfeld haben 3 Stellungen: Aus (0), Max (großes Flammensymbol) und Min (kleines Flammensymbol). Nach dem Zünden der Brenner in der Stellung "MAX" (wie oben beschrieben), können Sie die Flammhöhe auf eine Stellung zwischen "MAX" und "MIN" regeln. Drehen Sie den Regler nicht in die Stellung zwischen "MAX" und "AUS".

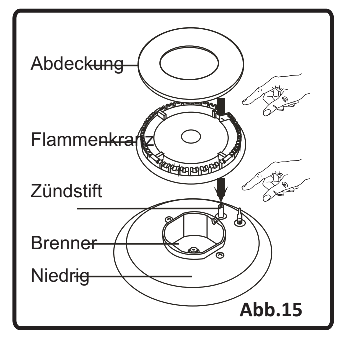
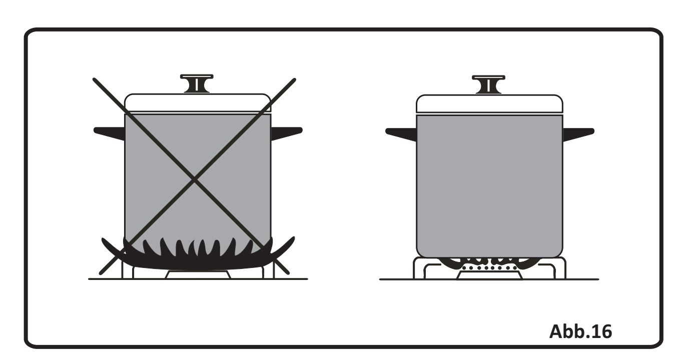


Abb.15

Überprüfen Sie die Flamme nach der Zündung visuell. Wenn Sie eine gelbe Spitze, losgelöste oder instabile Flammen sehen, drehen Sie die Gaszufuhr ab und prüfen Sie die Position der Brennerabdeckungen und der Flammenkränze (Abb. 15).
Vorsicht: diese Elemente können sehr heiß werden, lassen Sie sie daher abkühlen, damit Sie sich nicht verbrennen. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten in den Brenner eindringen. Wenn die Flammen sich vom Brenner ablösen, schließen Sie die Ventile, lüften Sie die Küche gut durch und warten Sie mindestens 90 Sekunden, bevor Sie ihn wieder zünden.
Um den Kochvorgang zu beenden, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Regler auf "0" zeigt (Reglermarkierung zeigt nach oben).

Ihr Kochfeld ist mit Brennern mit unterschiedlichen Durchmessern ausgestattet. Um eine möglichst gute Wirksamkeit zu erzielen, sollten Sie darauf achten, dass die Größe des Kochgeschirrs mit der Größe des Kochfelds gut übereinstimmt und das Kochgeschirr einen flachen Boden aufweist. Verwenden Sie kein Geschirr mit gewölbtem Boden, da damit Energie verschwendet wird. Verwenden Sie stets zur Brennergröße passendes Geschirr. Wenn Sie kleineres Geschirr verwenden, wird Energie verschwendet. Am sparsamsten ist der Betrieb, wenn Sie die Flamme nach Erreichen des Siedepunkts auf die Minimalstellung regeln. Es wird empfohlen, das Kochgeschirr stets mit dem Deckel zu schließen.

Schnellkochbrenner: 22-26cm
Halb-Schnellkochbrenner 14-22 cm
Zusatzbrenner: 12-18cm


Abb.16

Wenn Sie den Herd längere Zeit nicht verwenden, sollten Sie stets das Gaszufuhrventil schließen.

⚠ WARNHINWEIS:

- Verwenden Sie nur flaches Geschirr mit einem ausreichend dicken Boden.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Geschirrs trocken ist, bevor Sie es auf den Brenner stellen.

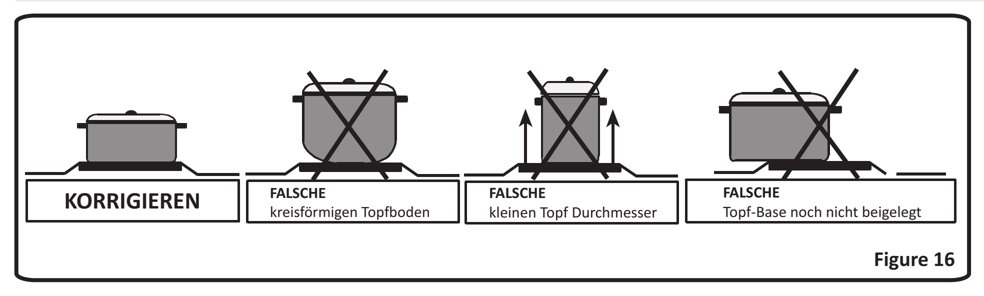


Figure 16

- Es ist wichtig, um sicherzustellen, dass die Pfanne richtig über den Brennern zentriert ist.

- Im Betrieb können Teile, die mit der Flamme in Berührung kommen, sehr heiß werden. Halten Sie daher während und nach dem Betrieb unbedingt Kinder und Tiere von dem Herd fern.

- Nach der Verwendung bleibt das Kochfeld noch längere Zeit heiß. Berühren Sie es nicht und legen Sie keine Gegenstände darauf.

- Legen Sie niemals Besteckteile oder Deckel auf das Kochfeld. Diese können sehr heiß werden und schwere Verbrennungen verursachen.

4.1.2 Verwendung der Brenner im Backraum

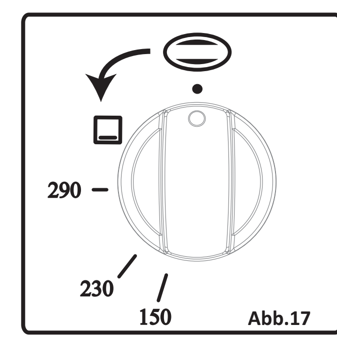


Abb.17

Nach dem Zünden des Brenners wie oben beschrieben können Sie die Temperatur im Backraum einstellen, indem Sie den Regler vor den Symbolen auf dem Bedienfeld oder an der Reglerbasis einstellen (min bis max). Ist Ihr Herd mit einem Thermostat ausgestattet, entnehmen Sie bitte der Temperaturtabelle unten die richtige Temperatur für das Gargut. Drehen Sie den Regler nicht in die Stellung zwischen "MIN" und "AUS" (gegen den Uhrzeigersinn). Stellen Sie den Regler stets zwischen die Positionen Maximum und Minimum. Um den Kochvorgang zu beenden, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, bis die Markierung auf dem Regler auf "0" zeigt (Reglermarkierung zeigt nach oben).

Vorheizen

Wenn Sie den Backraum vorheizen müssen, sollten Sie dies etwa 10 Minuten vor dem Einbringen des Garguts tun. Für Rezepte, die höhere Temperaturen benötigen, etwa Brot, Gebäck, Brötchen, Soufflés sollten Sie den Ofen zuerst vorheizen. Auch bei der Zubereitung von gefrorenen oder tiefgekühlten Gerichten sollten Sie den Ofen vorheizen.

Kochvorgang

- Ihr Herd wird (je nach Modell) mit verschiedenen Backblechen, Einschüben, einem Grill und einem Drehspieß für Brathühnchen ausgeliefert. Sie können auch handelsübliches Glasgeschirr, Kuchenformen, Backbleche etc. verwenden.

- Beachten Sie dabei stets die Angaben und Hinweise des Herstellers zur richtigen Verwendung. Wenn kleine Behälter verwendet werden, platzieren Sie diese zentral auf dem Grillrost. Die folgenden Hinweise sollten bei der Verwendung von glasiertem Geschirr beachtet werden:

- Wenn das zubereitete Gericht nicht das ganze Kochfeld bedeckt, es sich um Gerichte direkt aus dem Gefrierschrank handelt, oder wenn der Einschub verwendet wird, um heruntertropfende Flüssigkeiten aufzufangen, könnte sich die Platte aufgrund der hohen Koch- oder Brattemperaturen verformen. Nach dem vollständigen Abkühlen erhält die Platte wieder ihre ursprüngliche Form. Dieser Vorgang wird durch den Wärmeaustausch verursacht und ist ganz normal.

- Wenn Sie Geschirr oder andere Glaswaren zum Kochen verwenden, dürfen Sie diese nach dem Herausnehmen aus dem Ofen nicht direkt in eine kalte Umgebung bringen. Stellen Sie diese nicht auf kalte oder nasse Oberflächen. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch oder einen Untersetzer und lassen Sie sie langsam abkühlen.

- Stellen Sie den Einschub oder das Backblech niemals direkt auf den Boden des Backraums. Die Emaillierung könnte dadurch beschädigt werden.

4.2 Im Backraum verwendetes Zubehör

- Es sind verschiedene Zubehörteile für den Backraum vorhanden. Sie können auch handelsübliches Zubehör verwenden (dieses muss jedoch hitze- und feuerfest sein). Sie können auch handelsübliches Glasgeschirr, Kuchenformen, Backbleche etc. verwenden. Beachten Sie dabei stets die Angaben und Hinweise des Herstellers zur richtigen Verwendung.

- Wenn kleine Behälter verwendet werden, platzieren Sie diese zentral auf dem Grillrost.

- Wenn das Gargut das Blech nicht vollständig bedeckt, wenn das Gargut direkt aus dem Tiefkühlgerät entnommen wurde oder das Blech zum Auffangen von Flüssigkeit beim Grillen verwendet wird, kann sich das Blech durch die große Hitze beim Garen oder Braten verformen. Nach dem Abkühlen nimmt das Blech wieder seine ursprüngliche Form an. Dies ist ein normaler physikalischer Vorgang, der durch die Hitzeübertragung bedingt ist.

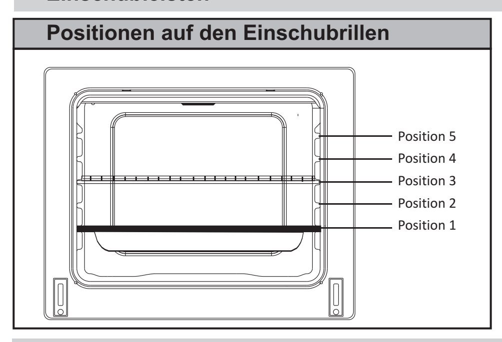
- Bringen Sie Glasgeschirr nach dem Herausnehmen aus dem Ofen nicht direkt in eine kalte Umgebung. Stellen Sie diese nicht auf einen kalten oder nassen Untergrund. Stellen Sie sie auf ein trockenes Küchentuch oder einen Untersetzer und lassen Sie sie langsam abkühlen, damit sie nicht zerbrechen.

- Wenn Sie im Ofen grillen, sollten Sie den mitgelieferten Grill und das Auffangblech verwenden (sofern diese bei Ihrem Modell inkludiert sind). Wenn Sie den großen Grillrost verwenden, sollten Sie ein Backblech in einen der unteren Einschübe geben, um herabtropfende Flüssigkeiten aufzusammeln. Geben Sie etwas Wasser in den Auffangbehälter, um die Reinigung zu erleichtern und die Rauchentwicklung zu verhindern.

- Wie an den entsprechenden Stellen hervorgehoben, darf der Grillbrenner niemals ohne seine Abdeckung verwendet werden. Wenn Ihr Herd mit einem Gasgrillbrenner ausgestattet ist und Sie die Abdeckung verloren haben, dürfen Sie den Grill nicht verwenden. Besorgen Sie sich beim nächsten Kundendienst zuerst eine neue Abdeckung.

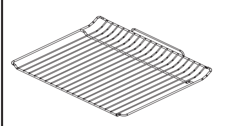
Einschubleisten

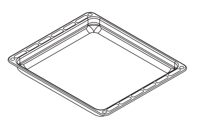
Positionen auf den Einschubrillen



Zubehör

* Das Zubehör kann je nach Modell variieren

Bratrost	
	Der Bratrost wird beim Grillen oder als Tragfläche für Kochgeschirr verwendet. Um den Rost richtig im Backraum zu positionieren, legen Sie ihn auf einen Einschub und schieben Sie ihn ganz hinein.

Mittleres Backblech	
	Das mittlere Backblech dient zur Zubereitung von Eintöpfen. Um dieses Blech richtig im Backraum zu positionieren, legen Sie es auf einen Einschub und schieben Sie es ganz hinein.

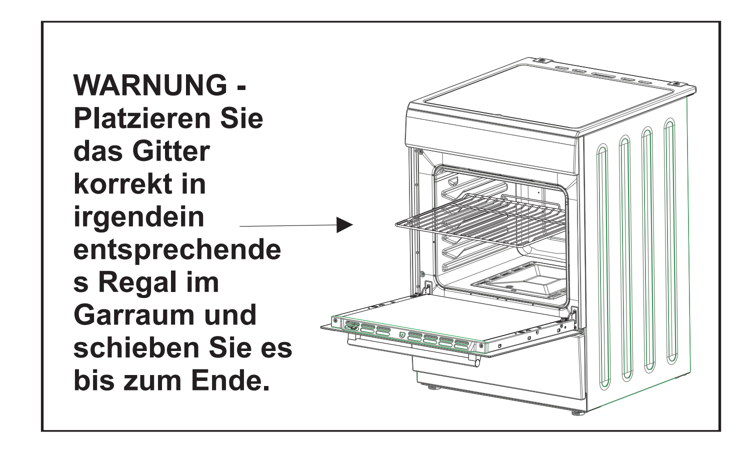
5. REINIGUNG UND WARTUNG

5.1 Reinigung

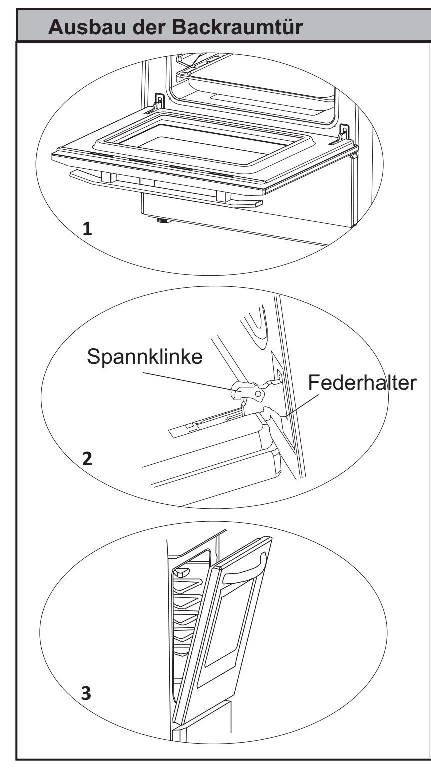
Stellen Sie sicher, dass alle Regler abgedreht und ausgeschaltet sind und der Herd abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.
Wichtig: Trennen Sie das Gerät vom Netz, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
Überprüfen Sie vor der Verwendung spezieller Reiniger, ob diese für das Produkt geeignet sind oder vom Hersteller empfohlen werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel, ätzende Reiniger, Scheuerschwämme, Stahlwolle oder Schaber mit scharfen Metallkanten, um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden. Wenn auf dem Herd übergehende Flüssigkeiten sich einbrennen, kann die Emailbeschichtung beschädigt werden. Entfernen Sie verschüttete Reste sofort mit einem geeigneten Reiniger.

Reinigung des Backraums

Die Innenseite des emaillierten Herds wird am besten gereinigt, wenn der Herd warm ist. Wischen Sie das Backrohr nach jeder Verwendung mit einem weichen Tuch, das in Seifenwasser getaucht wurde, aus. Wischen Sie es danach noch einmal mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es ab. Von Zeit zu Zeit ist u. U. eine gründliche Reinigung mit einem flüssigen Reinigungsmittel erforderlich. Nicht mit trockenen und Pulverreinigern oder mit Dampfreinigern reinigen.



Ausbau der Backraumtür



Ausbau der Backraumtür

- Öffnen Sie die Backraumtür vollständig (1).
- Öffnen Sie die Spannklinke bis zur Endstellung (2).
- Schließen Sie die Tür fast vollständig, wie im dritten Diagramm gezeigt, und ziehen Sie sie dann heraus.

ACHTUNG: Zum Wiedereinbau der Tür gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

⚠ Stellen Sie sicher, dass die Träger richtig auf dem Scharnierträger sitzen, wie im zweiten Diagramm gezeigt.

Der Einbau der Tür erfolgt in umgekehrter Reihenfolge. Achten Sie darauf, dass die Spannklinken richtig wiedereingesetzt werden.

Reinigen der Gasbrenner

- Entfernen Sie die emaillierte Topfroste, die Brennerkappen und die oberen Brenner (Abb. 15).
- Reinigen Sie diese mit Seifenwasser.
- Spülen Sie nach und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch (nicht feucht lassen)
- Bauen Sie die Teile nach der Reinigung wieder richtig ein.
- Reinigen Sie keinen Teil des Kochfelds mit Metallscheuerschwämmen. Dies könnte die Oberfläche zerkratzen.
- Die Oberflächen der emaillierten Topfroste können mit der Zeit durch Verwendung und Hitze verschleißen. Sie können jedoch nicht rosten, und dabei handelt es sich nicht um Fabrikationsfehler.
- Beim Reinigen der Platte des Kochfelds müssen Sie darauf achten, dass kein Wasser in die Brenner oder die Düsen eindringt.

Emaillierte Teile:

Um diesen ein neues Aussehen zu erhalten, müssen sie regelmäßig mit mildem warmem Seifenwasser gereinigt und dann mit einem weichen Tuch trockengerieben werden. Waschen Sie sie nicht, während Sie heiß sind und verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder Scheuermittel. Vermeiden Sie längeren Kontakt der emaillierten Teile mit den folgenden Substanzen: Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronen- oder Tomatensaft. Diese könnten die Emailoberflächen irreparabel beschädigen.
Edelstahl:
Teile aus Edelstahl müssen regelmäßig mit mildem warmem Seifenwasser und einem weichen Schwamm gereinigt und dann mit einem weichen Tuch trockengerieben werden. Verwenden Sie niemals Scheuerpulver oder Scheuermittel. Vermeiden Sie längeren Kontakt der emaillierten Teile mit den folgenden Substanzen: Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronen- oder Tomatensaft. Diese könnten die Edelstahloberflächen irreparabel beschädigen.

5.2 Wartung

Weitere Überprüfungen

Das Haltbarkeitsdatum des Gasanschlussrohrs muss regelmäßig überprüft werden. Ist dieses erreicht, sollten Sie das Rohr umgehend tauschen.
Bei Problemen mit den Reglern der Brenner und des Backraums (z. B. Schwergängigkeit) wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

6. SERVICE AND TRANSPORT

6.1 Bevor Sie sich an den Kundendienst wenden

Wenn der Herd nicht funktioniert:

- Überprüfen Sie, ob der Herd richtig eingesteckt ist
- Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt, bzw. ob der Schalter stromführend ist

Wenn der Herd nicht heiß wird:
- Die Hitze wurde nicht richtig mit dem Regler eingestellt.

Kochen (obere und untere Teile arbeiten nicht gleichmäßig):
- Überprüfen Sie die Position des Rosts, der Einschübe, die Garzeit und die in dieser Broschüre empfohlene Thermostattemperatur.

Brenner im Kochfeld arbeiten nicht richtig:
- Überprüfen Sie, ob die Brenner richtig montiert sind (besonders nach Reinigung und Einbau).
- Der Gaszufuhrdruck ist u. U. zu hoch oder zu niedrig. Bei Herden mit LPG-Flaschen (Propan oder Butan): Überprüfen Sie, ob die Flasche leer ist.

Bleiben die Probleme nach diesen Überprüfungen bestehen, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

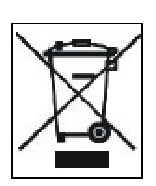
6.2 Informationen zum Transport

Wenn Sie den Herd bewegen müssen, verwenden Sie dazu stets die Originalverpackung. Bewahren Sie diese daher auf. Beachten Sie die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie die Brenner und Grillbrenner mit Klebeband, damit diese beim Transport nicht verlorengehen (oder geben Sie sie noch besser in eine eigene Verpackung). Geben Sie Papier zwischen die Abdeckung und das Kochfeld, machen Sie dann die Abdeckung zu und fixieren Sie sie mit Klebeband an den Seiten des Herds. Öffnen Sie die Backraumtür und geben Sie Papier oder Karton auf die Glasscheibe, damit die Einschübe oder der Rost diese beim Transport nicht beschädigen können. Befestigen Sie die Backraumtür ebenfalls mit Klebeband an den Seitenwänden.

Wenn Sie die Originalverpackung nicht mehr haben, treffen Sie andere Vorkehrungen zum Schutz des Herds, besonders der Außenflächen (Glas und Lackoberflächen).

TABELLE BRENNERDÜSEN

G30 28-30mbar 10.3 kW 749 g/h II2E3B/P DE Klasse 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 50 mbar
SCHNELLBRENNER		
Durchmesser Düse	115	75
Nennleistung	2,75	3
Verbrauch in 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	58
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
MITTLERER BRENNER		
Durchmesser Düse	97	58
Nennleistung	1,75	1,75
Verbrauch in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
ZUSATZBRENNER		
Durchmesser Düse	72	43
Nennleistung	1	1
Verbrauch in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
BACKROHR-BRENNER		
Durchmesser Düse	120	68
Nennleistung	2,8	2,8
Verbrauch in 1h	266,7 l/h	203,6 g/h
GRILLER		
Durchmesser Düse	110	62
Nennleistung	2,2	2,2
Verbrauch in 1h	209,5 l/h	160 g/h



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

vestfrost

FSHG 60



GASFORNUIS GEBRUIKS- EN INSTALLATIEHANDLEIDING

Beste klant,

We nemen het aanbieden van kwaliteitsproducten die uw verwachtingen overtreffen als doelstelling, bieden u de produkten aan die in moderne faciliteiten geproduceerd zijn waar ieder fornuis in het bijzonder op kwaliteit getest worden.

Deze brochure bevat alle noodzakelijke informatie met betrekking tot de installatie en het gebruik van uw nieuw fornuis.

Voor u uw nieuwe fornuis begint te gebruiken, raden we aan deze brochure zorgvuldig te lezen omdat ze alle basisinformatie bevat voor de correcte en betrouwbare installatie, het correcte gebruik en regelmatig onderhoud van uw fornuis. Dit fornuis mag enkel worden geïnstalleerd door een gekwalificeerde professional in overeenstemming met de veiligheidsnormen en -wetgeving. Probeer nooit zelf uw fornuis te repareren.

CE verklaring van overeenstemming

Dit fornuis mag **uitsluitend worden gebruikt voor huishoudelijk gebruik** binnen in huis (met uitzondering van professioneel gebruik). Ieder ander gebruik (zoals het opwarmen van een ruimte) is incorrect en gevaarlijk.

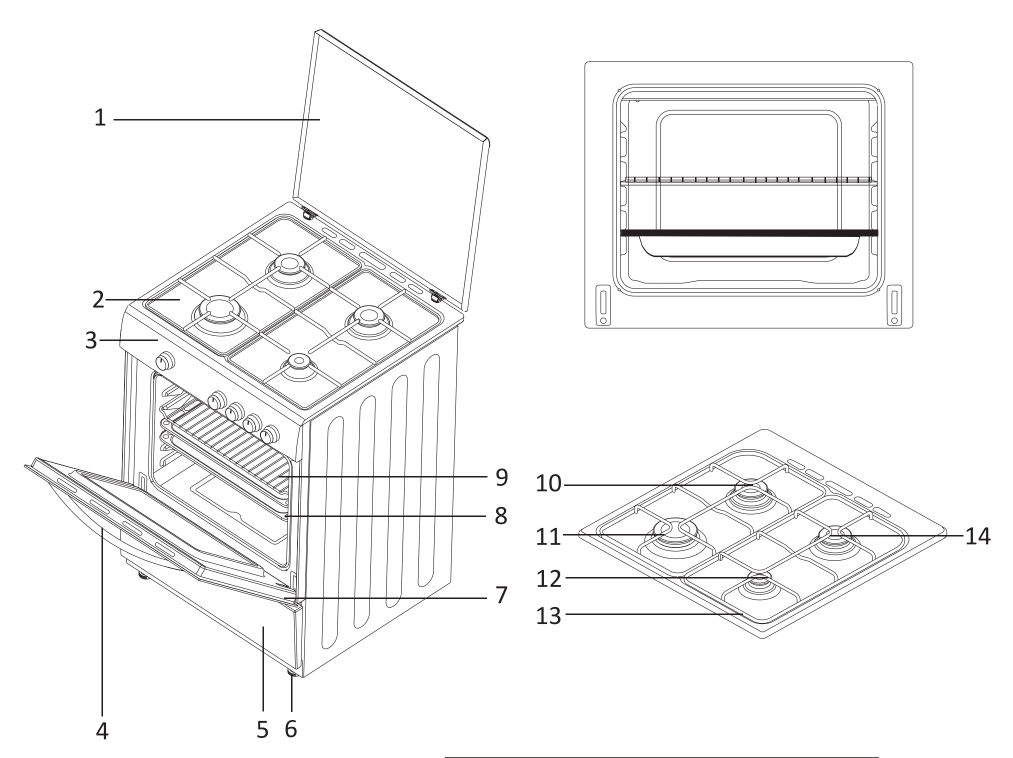
Dit fornuis werd ontworpen, gebouwd en gecommercialiseerd in conformiteit met:

Veiligheidsvereisten van de "Gas" richtlijn 2009/142/EC ;

Vereisten van de richtlijn 93/68/EC.

INHOUD

1. BEKNOPTE VOORSTELLING VAN HET PRODUCT



MODEL	Diepte (cm)	LENGTE (cm)	Hoogte (cm)
FSHG 60	60	60	85

Onderdelenlijst van het fornuis:

1- Kookplaat deksel
2- kookplaat
3- Bedieningspaneel
4- Ovendeurhendel
5 - Sub-oven of lade vooraan
6- Regelbare voet
7- Ovendeur
8- Ovenschaal
9-Wire Grid
10- Semi-Snelbrander
11- Snelbrander
12- Secundaire brander
13- Pan steunrooster
14- Semi-Snelbrander

LEES DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG EN VOLLEDIG VOOR U UW FORNUIS IN GEBRUIK NEEMT EN BEWAAR ZE VOOR EEN EVENTUELE RAADPLEGING IN DE TOEKOMST.

DEZE HANDLEIDING IS GEMAAKT VOOR MEER DAN ÉÉN MODEL. HET IS MOGELIJK DAT SOMMIGE FUNCTIES DIE IN DEZE HANDLEIDING WORDEN BESPROKEN NIET AANWEZIG ZIJN OP UW APPARAAT. LET OP DE UITDRUKKINGEN MET AFBEELDINGEN TIJDENS HET LEZEN VAN DE HANDLEIDING.

Algemene veligheidswaarschuwingen

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met een verminderd fysieke, gevoelsmatige of mentale vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht of instructies staan met betrekking tot het gebruik van het apparaat op een veilige wijze en zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet spleen met het apparaat. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhouden zonder toezicht.
- WAARSCHUWING:Het apparaat en de toegankelijke onderdelen warmen op tijdens het gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen. Kinderen van minder dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.
- WAARSCHUWING: Koken zonder toezicht op een brander met olie of vet kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken. Probeer een brand NOOIT te doven met water, maar schakel het apparaat uit en dek de vlam af, bijv. met een deksel of branddeken.

- WAARSCHUWING: Brandgevaar: laat geenvoorwerpen op de kookoppervlakten staan.
- WAARSCHUWING: Als de oppervlakte gebarsten is, moet u het toestel uitschakelen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- Bij kookplaten met een deksel moet alle gemorste etensresten worden verwijderd van het deksel voor u het open maakt. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit
- Bij kookplaten is het toestel niet bedoeld voor werking met een externe timer of een afzonderlijk systeem met afstandsbediening
- Om te voorkomen dat het apparaat zou omkantelen, moeten de stabilisatiebeugels worden geïnstalleerd.
- Het toestel warmt op tijdens gebruik. Men dient er zorg voor te dragen geen warme elementen in de oven aan te raken.
- Tijdens het gebruik kunnen de handvaten die bij normaal gebruik worden vastgehouden opwarmen.
- Gebruik geen harde schurende schoonmaakmiddelen of scherpe metalen schrapers om de het glas en andere oppervlakten van de ovendeur schoon te

maken.van het glas of schade aan de oppervlakte.
- Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat schoon te maken.
- WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voor u de lamp vervangt om het risico op elektrische schokken te vermijden.
- LET OP: Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer de grill in gebruik is. Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden.

• Uw apparaat werd geproduceerd conform de toepasselijke lokale en internationale normen en reglementeringen.
- De onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door geautoriseerd onderhoudspersoneel worden uitgevoerd. De installatie en reparaties die worden uitgevoerd door niet geautoriseerde technieker kan risico's inhouden. Het is gevaarlijk de specificaties van het apparaat op welke wijze dan ook te wijzigen.
- Voor de installatie moet u controleren of de lokale distributievoorwaarden (aard van het gas en gasdruk of elektrische spanning en frequentie) en de instelling van het toestel compatibel zijn De instellingen voor dit toestel worden vermeld op het label
- LET OP: Dit apparaat is enkel bedoeld voor voedselbereidingen en huishoudelijk gebruik en mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden of in een andere toepassing, zoals voor niet-huishoudelijk gebruik of in een commerciële omgeving.
- Til het apparaat niet op of verplaats het niet door aan het handvat te trekken.
- Dit toestel is niet verbonden met een evacuatie van verbrandingsproducten. Het moet worden geïnstalleerd en verbonden in overeenstemming met de huidige installatievoorschriften U dient in het bijzonder te letten op de relevante vereisten op het gebied van ventilatie.
- Als de brander niet inschakelt na 15 s econden moet u de bediening van het apparaat stopzetten en de deur van het compartiment openen en/of minimum 1 minuut wachten voor u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Deze instructies zijn enkel geldig als het landsymbool op het apparaat verschijnt. Als het symbool niet op het apparaat verschijnt, moet u de technische instructies raadplegen waar u de nodige instructies kunt vinden met betrekking tot het wijzigen van het apparaat naargelang de gebruiksvoorwaarden van het land.
- Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.
- U moet erop toezien dat netsnoeren niet geklemd raken tijdens de installatie. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn onderhoudsdienst of dergelijk gekwalificeerde personen om ieder risico uit te sluiten.
- Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

Waarschuwingen bij de installatie
- U mag het apparaat niet in gebruik nemen voor de installatie volledig is afgewerkt.
- Het toestel moet gemonteerd en in werking gesteld worden door een geautoriseerde technicus. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade die veroorzaakt kan worden door een incorrecte plaatsing en opgesteld door niet-erkend personeel.
- Als u het apparaat uitpakt, moet u er op letten dat het niet werd beschadigd tijdens het transport. Als u een defect waarneemt, mag u het apparaat niet in gebruik nemen maar moet u onmiddellijk de erkende onderhoudsdienst waarschuwen. De materialen van de verpakking (nylon, nietjes, polystyreen, … etc.) kunnen schadelijke effecten veroorzaken aan kinderen. Ze moeten dan ook onmiddellijk verzameld en verwijderd worden.
- Bescherm het apparaat tegen atmosferische invloeden. Stel het bloot niet aan de zon, regen, sneeuw, poeder, etc
- Het materiaal rond het apparaat (kast) moet een temperatuur van min 100°C kunnen weerstaan.

Tijdens het gebruik
- Als u de oven de eerste maal inschakelt, kunt u een geurtje opmerken van de isolatiematerialen en de verwarmingselementen. Om die reden moet u de oven voor de ingebruikname gedurende 45 minuten bij maximumtemperatuur laten draaien. U moet de omgeving waarin de oven wordt geïnstalleerd moet gelijktijdig ook correct worden geventileerd.
- De externe en interne oppervlakten van de oven warmen op tijdens gebruik. Wanneer u de ovendeur opent, moet u een stap terugnemen om de hete stoom te vermijden die ui de oven komt. Er bestaat een risico op brandwonden.
- Plaats geen ontvlambaar of brandbaar materiaal in of in de buurt van het apparaat wanneer het in gebruik is.
- Gebruik steeds keukenhandschoenen om etenswaren te verwijderen uit of te verplaatsen in de oven.
- Blijf in de buurt van het kookfornuis wanneer u met vaste of vloeibare oliën kookt. Deze kunnen in brand schieten bij extreme temperaturen. Giet nooit water op vlammen die ontstaan uit olie. Denk de pan af met het deksel om de vlammen te verstikken. Schakel het fornuis uit.
- Plaats pannen steeds centraal boven de kookzone en draai de handvaten in een veilige positie zodat ze niet kunnen worden omgestoten of vastgegrepen.
- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, schakel het dan uit. Laat de hoofdschakelaar uitgeschakeld. Wanneer het apparaat niet gebruikt wordt, moet u de gaskraan uitgeschakeld houden.
- Let er op dat de bedieningstoetsen van het apparaat steeds op ”0” (stop) staat als het fornuis niet wordt gebruikt.
- De laden hellen wanneer u ze verwijdert. Zorg ervoor dat geen warme vloeistof kan spatten.
- LET OP: Het gebruik van een gastoestel om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het toestel wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatietoestel (mechanische ventilator).
- Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.
- Als u de grill brander gebruikt, moet u de ovendeur open houden en steeds het grill deflectorschild gebruiken die werd geleverd met het product. Gebruik nooit de grill brander met de ovendeur gesloten.

- LET OP: Glazen deksels kunnen barsten wanneer ze verhit worden. Schakel alle branders af voor u het deksel sluit. U moet de oppervlakte van de kookplaat ook laten afkoelen voor u het deksel sluit

- Als de deur of de lade van de oven geopend is, mag u er niets op plaatsen. Dit kan het apparaat uit evenwicht brengen of het deksel breken

- Plaats geen zware, ontvlambare of brandbare zaken (zoals nylon, plastic zakken, papier, vodden....etc) in de onderste lade. Inclusief kookgerief met plastic accessoires (bijv. handvaten).
- Hang geen handdoeken, vaatdoeken of kledij van het apparaat of de handvaten.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

- Schakel het toestel uit voor het schoon te maken of te onderhouden. U kunt dit doen nadat u het apparaat hebt uitgeschakeld of de hoofdschakelaar hebt uitgeschakeld.
- U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.

VOOR DE EFFICIENTIE EN VEILIGHEID VAN HET APPARAAT RADEN WE AAN DAT U STEEDS DE ORIGINELE DELEN GEBRUIKT EN DAT U UITSLUITEND BEROEP DOET OP ONZE ERKENDE TECHNICI IN GEVAL VAN NOOD.

Tijdens het schoonmaken en onderhoud

• Schakel het fornuis steeds uit voor iedere schoonmaak- of onderhoudsbeurt door de stekker te verwijderen uiet het stopcontact of de hoofdschakelaar uit te schakelen.

• Vermijd het gebruik van schurende schoonmaakmiddelen, crèmes met loogzout, schurende sponzen of krabbers met scherpe metalen voorwerpen om schade aan de oppervlakten te vermijden.

• U mag de bedieningstoetsen niet verwijderen om ze schoon te maken.

• Gebruik nooit stoomreinigers om het fornuis schoon te maken (intern of extern).

• Alle mogelijke veiligheidsmaatregelen werden genomen om uw veiligheid te garanderen. Aangezien het glas kan breken, moet u opletten tijdens het schoonmaken om krassen te vermijden. Vermijd het slaan of kloppen op het glas met accessoires.

Veiligheid van kinderen

⚠ OPGELET: Toegankelijke delen kunnen warm zijn wanneer het fornuis niet in gebruik is.

• Jonge kinderen moeten uit de buurt gehouden worden. Houd kinderen uit de buurt van het fornuis wanneer het niet in gebruik is.

• Wanneer de ovendeur open is, mogen kinderen niet op de ovendeur klimmen of zitten.

• Kinderen moeten onder toezicht staan om zeker te zijn dat ze niet spelen met dit apparaat.

VOOR DE EFFICIËNTIE EN VEILIGHEID VAN HET FORNUIS RADEN WE AAN DAT U ORIGINELE RESERVEONDERDELEN GEBRUIKT EN ENKEL CONTACT OPNEEMT MET DE GEAUTORISEERDE TECHNISCHE DIENST.

• Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.

• Het gebruik van een gasapparaat om etenswaren te bereiden, resulteert in de productie van warmte, vocht en ontbrandingsproducten in de ruimte waarin het wordt geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed geventileerd is, in het bijzonder als het apparaat wordt gebruikt. Houd de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een mechanische ventilatieapparaat (mechanische ventilator).

• Bij langdurig intensief gebruik van het toestel kan bijkomende ventilatie noodzakelijk zijn, bijvoorbeeld een venster openen, of een meer efficiënte ventilatie, bijvoorbeeld het niveau van mechanische ventilatie verhogen indien aanwezig.

• Dit apparaat dient uitsluitend om etenswaren te bereiden. Het mag niet worden gebruikt voor andere doeleinden, bijvoorbeeld om een ruimte op te warmen.

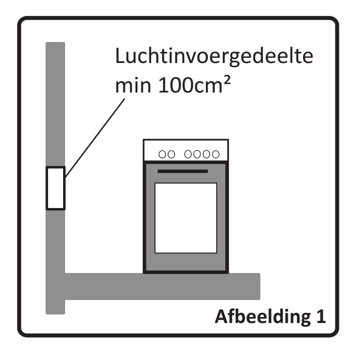
3. INSTALLATIE

Dit moderne, functionele en practische fornuis dat werd gefabriceerd met de meest kwalitatief hoogstaande onderdelen en materialen zal aan al uw kookbehoeften voldoen. Voor u uw fornuis in gebruik neemt, moet u deze brochure zorgvuldig lezen om alle functies te begrijpen en optimale resultaten te bereiken. **Voor een correcte installatie kunt u de volgende aanbevelingen overwegen om problemen of gevaarlijke situaties te vermijden.** Ze moeten steeds worden gelezen door de technicus die het fornuis installeert.

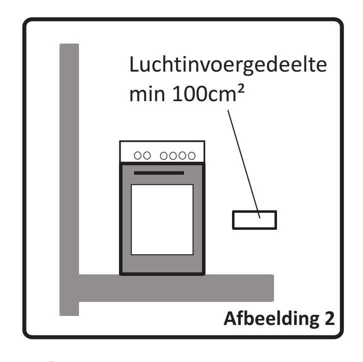
3.1 Installatie-omgeving voor uw fornuis

- Uw fornuis moet geplaatst en gebruikt worden in een ruimte waar er altijd ventilatie is. Gasontbranding wordt mogelijk gemaakt door de zuurstof in de lucht. Het is dus noodzakelijk dat de lucht wordt ververst en dat ontbrandingsproducten worden geventileerd in overeenstemming met de reglementeringen. Er moet een natuurlijke ventilatie zijn, genoeg om maatregelen te treffen tegen het gebruikte gas in de ruimte. De luchtstroom moet via ventilatieopeningen worden geïnstalleerd op de wanden in direct contact met de buitenzijde (zie onderstaand schema).

- Tijdens het gebruik, heeft dit fornuis 2m3/u lucht per KW invoer nodig.



Afbeelding 1

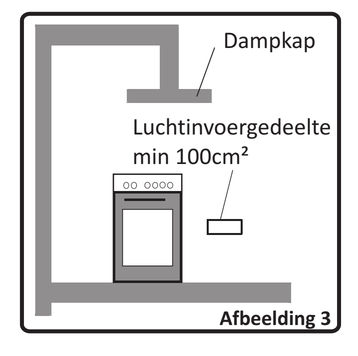


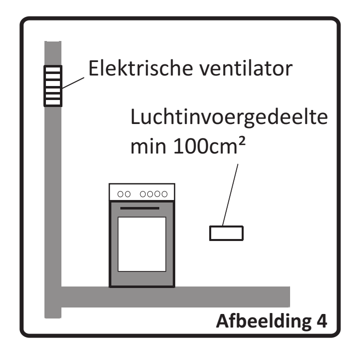
Afbeelding 2

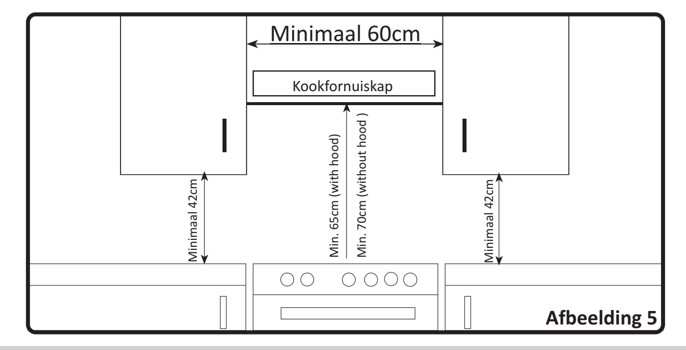
- De luchtstroom moet via de bodem (minimum 100cm²) naar binnen stromen en langs boven buiten stromen (minimum 100cm²). Deze ventilatieopeningen moeten daarom een minimum zone van 100cm² bedragen voor een efficiënte luchtdoorstroming. Deze ventilatieopeningen moeten open zijn en mogen nooit worden afgesloten. Bij voorkeur, moeten ze zich dicht bij de achterzijde van het fornuis bevinden (voor de luchtinlaat Afb. 1 en 2) en tegenover de bradgassen veroorzaakt door het koken (voor de evacuatie), m.a.w. minimum 1,80m boven de grond. Als u deze ventilatieopeningen niet kunt bereiken via de buitenzijde, waar het fornuis is geïnstalleerd, kan de noodzakelijke lucht ook van een andere locatie komen op voorwaarde dat het correct wordt geventileerd en geen slaapkamer of een gevaarlijke ruimte is.

Brandgassen verwijderen

Het wordt aangeraden een dampkap te installeren die rechtstreeks wordt aangesloten op een buis die naar buiten leidt (Afb. 3), of een elektrische ventilator geïnstalleerd op het venster of de buitenmuur (Afb. 4) om brandgassen rechtstreeks naar buiten te verwijderen. De voeding van de elektrische ventilator moet worden berekend om de lucht in de keuken 4-5 maal per uur te verversen.







3.2 De installatie van uw fornuis

- Het fornuis mag in de buurt van een meubel worden geplaatst, maar zorg ervoor dat het nabije meubel niet hoger is dan het fornuis (zie afb. 5).

- Als het keukenmeubel hoger is dan het fornuis moet u minimum 10 cm vrij laten tussen de zijden van het fornuis en het meubel.

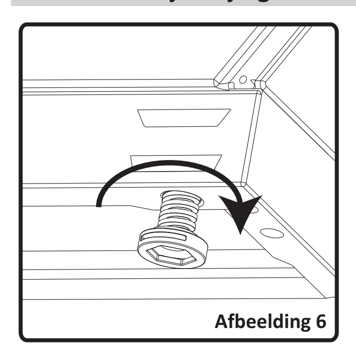
- De minimumhoogte tussen de kookplaat en de dampkap (of muureenheden) wordt weergegeven in Afb. 5. De dampkap moet minimum 65cm boven de kookplaat hangen. Als er geen dampkap is moet het meubel 70 cm boven de kookplaat hangen.

- Laat 2cm vrije ruimte tussen de achterzijde van het fornuis en de muur en tussen de zijden en de aanpalende meubelen.

- Let erop het fornuis niet vlak bij een koelkast te plaatsen; er mag geen ontvlambaar of brandbaar materiaal zoals een gordijn, doeken, etc... aanwezig zijn die snel in brand kunnen vliegen.

- Aanpalende meubelen moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 90°C.

3.3 De voetjes bijregelen



Afbeelding 6

Uw oven staat op 4 regelbare poten. Nadat u ze in de correcte positie hebt geplaatst, moet u de upgrade verifiëren. Pas hiervoor de 4 regelbare voetjes aan door ze aan of losser te draaien (Afb. 6). **Het fornuis moet absoluut horizontaal worden gepositioneerd.**

Aanpassingen kunnen worden uitgevoerd op een maximumhoogte van 30mm.

U kunt de lade van het fornuis verwijderen om de hoogte van de voetjes aan te passen.

Wanneer de voetjes correct zijn aangepast, mag u het fornuis niet verslepen. U moet het optillen (niet optillen aan het

3.4 Gasverbinding

Gas verbinden en controleren op lekken

De gasverbinding van het fornuis moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerd technicus in conformiteit met de huidige normen (in overeenstemming met artikel 10 van de verordening van 02-08-1977 en D.T.U 61-1 reglementering die de aanwezigheid vereist van een controleklep op het buisuiteinde voor aardgas met een overdrukklep conform met de NF D 36-303 norm Deze controleklep dient om de gastoevoer te sluiten wanneer het fornuis niet in gebruik is).

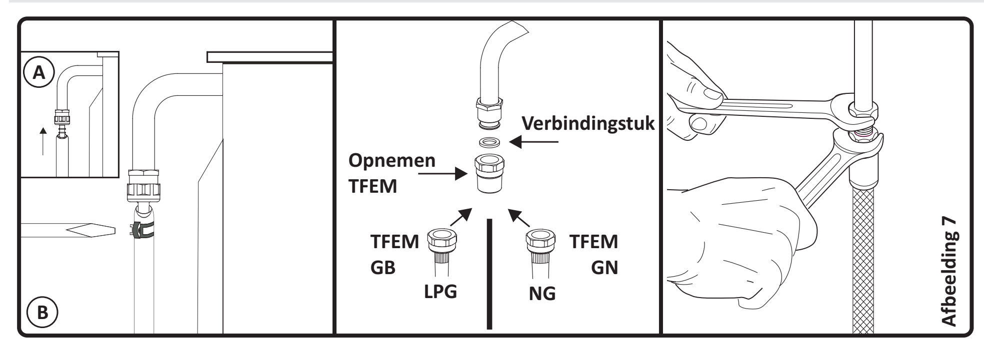
Controleer eerst welk type gas geïnstalleerd werd bij het fornuis. Deze informatie staat vermeld op een sticker op de achterzijde van het fornuis. U vindt informatie over de soorten gas en injectoren in de technische gegevenstabel. Let er op dat de gastoevoerdruk moet overeenstemmen met de waarden die op de technische gegevenstabel terug te vinden zijn, zodat u de beste efficiëntie en het minste verbruik heeft. Indien de druk van verbruikt gas anders of wisselvallig is dan deze waarden, is het plaatsen van een drukregelaar op de ingangspijp noodzakelijk. Een klantendienst moet worden geraadpleegd om deze aanpassingen uit te voeren.

Butaangas (G30) - propaangas (G31) aansluiten

De technicus zal eerst de gasaanpassing controleren op uw fornuis. Als het fornuis werkt met aardgas moet hij de inejctoren (zie onder) vervangen om het te kunnen gebruiken met butaangas. De installatie kan worden uitgevoerd met een specifieke butaan/propaangas buis verkocht met 2 klemmen of met een specifieke TFEM slang gemonteerd met fittings.

Als u een butaan/propgaanleiding monteert met kraag wordt de butaangas tip met gasafdichting geïnstalleerd op het fornuis. De leiding wordt diep aangebracht op deze tip en een kraag wordt geïnstalleerd door deze stevig aan te draaien zonder de leiding te snijden. Volg dezelfde procedure voor de klep (zie afbeelding 7).

De vereist maximumlengte is 1,5m. Het is **uiterst belangrijk de vervaldatum** vermeld op de leiding te controleren en de leiding te vervangen voor die datum om de veiligheid te garanderen.



Als u een TFEM-leiding monteert, is de butaangas tip vereist. Schroef de klemmen van de TFEM-leiding op de fornuiszijde en fleszijde (correct aandraaien met 2 sleutels zoals weergegeven in het onderstaande schema)

Aardgas aansluiten (G20/G25)

De technicus moet een mechanische leidingtip (TFEM) installeren in conformiteit met de NF D 36100/36103/36121 norm en het fornuis aansluiten in overeenstemming met de hudige normen.

Aandachtspunten bij de aansluiting van de leiding

- Geen enkel onderdeel van de leiding mag in contact komen met een oppervlakte met een hitte van meer dan 50°C (de minimumafstand tussen de leiding en de warme onderdelen moet 20mm zijn).
- De lengte van de leiding mag niet meer zijn dan 1,5m.
- De leiding mag niet gescheurd, aangespannen of gevouwen worden.
- De buis mag niet in contact komen met scherpe hoeken, bewegende delen en ze mag niet defect zijn.
- De leiding moet grondig worden gecontroleerd voor de montage om zeker te zijn dat er geen fabricagefout bestaat.
- Wanneer het gas aangesloten is, moet de buisafdichting worden geverifieerd met een specifiek belproduct door een gekwalificeerde technicus. Er mogen geen luchtbellen verschijnen. Indien er wel luchtbellen zijn, kijk de verbinding opnieuw na en voer de test opnieuw uit. Gebruik nooit een aansteker, lucifer, etc... tijdens het uitvoeren van deze controle.
- De aanspanning butaangas buiskragen moeten roestvrij zijn.
- De geldigheidsdatum van de leiding moet regelmatig worden geverifieerd.
- De gasinlaat van dit product bevindt zich op de rechterzijde van het apparaat. Indien de verbindingspunten moeten worden verplaatst naar de linkerzijde van het apparaat kunt u een verlengbuis aanvragen van uw geautoriseerde dienst.

⚠ OPGELET!!! Gebruik zeker geen aansteker of lucifer om op gaslekken te controleren.

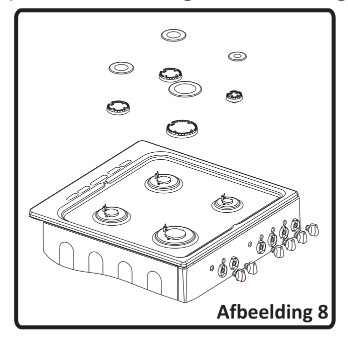
3.6 Gas vervangen

⚠ Waarschuwing: De volgende procedures mogen enkel door geautoriseerd dienstpersoneel uitgevoerd worden.

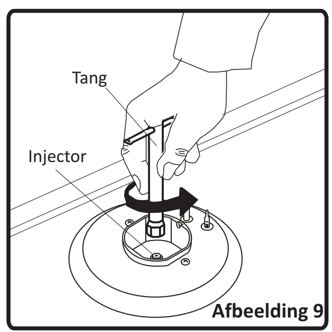
Uw fornuis werd ontworpen voor gebruik met LPG (propaan of butaan) of aardgas. De gasbranders kunnen worden aangepast aan deze uiteenlopende soorten gas door de overeenstemmende injectoren te vervangen en de minimum vlamlengte aan te passen voor iedere brander. De onderstaande stappen moeten strikt worden gevolgd:
De injectoren vervangen:

Kookplaat branders:

- Sluit de hoofdgastoevoer af en verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Verwijder de branderdop en de bovenste brander (Afbeelding 8).
- Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een 7mm tang (Afbeelding 9).
- Installeer de nieuwe injectoren in overeenstemming met het soort gas dat werd gebruikt, zoals weergegeven in de technische gegevenstabel. Let erop de nieuwe injectoren recht aan te spannen. Als u ze zijdelings zou monteren, beschadigt u de draad van het rek en het rek zal moeten worden vervangen (en dit wordt niet gedekt door de garantie).



Afbeelding 8



Afbeelding 9

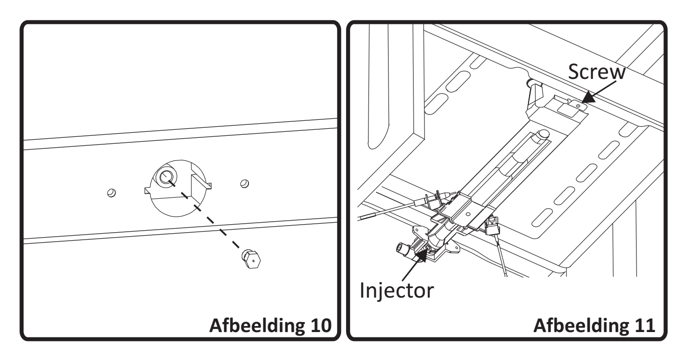
Oveninjectoren:

De ovenbrander wordt uitgerust met een enkele schroef die op de tip van de brander wordt geplaatst.

Voor de ovendeur (hieronder), open de ovendeur, verwijder de bevestigingsschroeven van de onderste plaat. Open het compartiment onder de oven (lade of trekdeur) voor toegang tot de voorste schroef op de brander (Afbeelding 12). Als het fornuis een sub-oven voorzijde heeft, moet u de ovendeur eerst ontmantelen om toegang te krijgen tot de bevestigingsschroeven van de plaat.

Verwijder de schroef van de brander en verplaats de brander diagonaal om toegang te krijgen tot de injector onderin achteraan op de moffeloven (Afbeelding 11).

Schroef de injectoren los. Gebruik hiervoor een 7mm tang. Installeer de nieuwe injectoren in overeenstemming met het soort gas dat werd gebruikt, zoals weergegeven in de technische gegevenstabel. Let erop de nieuwe injectoren recht aan te spannen. Als u ze zijdelings zou monteren, beschadigt u de draad van het rek en het rek zal moeten worden vervangen (en dit wordt niet gedekt door de garantie).

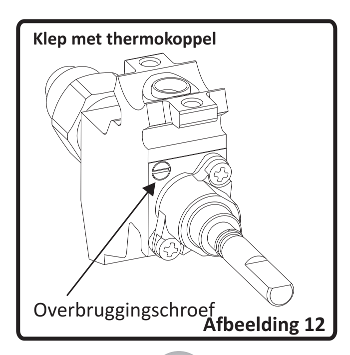


Afbeelding 10 Afbeelding 11

De vlam aanpassen tot de minimumstand op de klep

De vlamlengte op minimumpositie wordt aangepast met een platte schroef op de klep. Voor kleppen voorzien van een thermokoppel bevindt de schroef zich op de zijde van de klepas (Afbeedling 12). Voor kleppen die niet zijn voorzien van een thermokoppel bevindt de schroef zich in de klepas. Voor een eenvoudigere aanpassing van de vlam tot de minimumstand is het aanbevolen het bedieningspaneel te verwijderen voor fornuizen voorzien van een thermokoppel en microschakelaar (automatische schakelaar), tijdens het aanpassing.

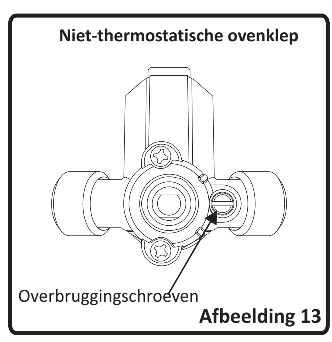
Om de minimumstand te bepalen, ontsteekt u de branders achtereenvolgens en u stelt ze in op de minimumstand. Met behulp van een kleine schroevendraaier of draai de overbruggingschroef los rond 90°. Als de vlam een omvang heeft van 4mm is de aanpassing correct. Als verificatie, zorg ervoor dat de vlam niet uitdooft tijdens de overgang van de maximum op minimum stand. Creëer een kunstmatige wind met uw hand naar de vlam om te zien of de vlammen stabiel zijn.



Afbeelding 12

Met betrekking tot de ovenbrander, laat hem minimum 5 minuten draaien. Open en sluit de oven 2-3 maal om de stabiliteit van de brandervlam te controleren.

De minimum vlampositie moet niet worden aangepast voor de grillbranders.
Tijdens de conversie van LPG naar NG moet de overbruggingschroef worden los geschroefd. Als men omzet van NG naar LPG, moeten dezelfde schroeven vaster gemaakt worden. Tijdens deze aanpassing moet u ervoor zorgen dat de stekker van het fornuis wordt verwijderd en de gastoevoer open is.



Afbeelding 13

De gastoegang vervangen:

Controleer de vervaldatum van de gasleiding van uw fornuis. Als de vervaldatum wordt bereikt, moet u de slang vervangen.
Deze leidingen zijn beschikbaar op de markt en moeten consequent zijn met de huidige normen. Nadat u de slang hebt vervangen, moet u controleren dat er geen lek is door te verwijzen naar de informatie in de bovenstaande paragraaf: Gas verbinden en controleren op lekken

4. HET GEBRUIK VAN UW PRODUCT

4.1 Het gebruik van gasbranders

De branders ontsteken

De symbolen op de knoppen van het bedieningspaneel geven de positie van de brander aan.

•Manuele ontsteking van de gasbranders

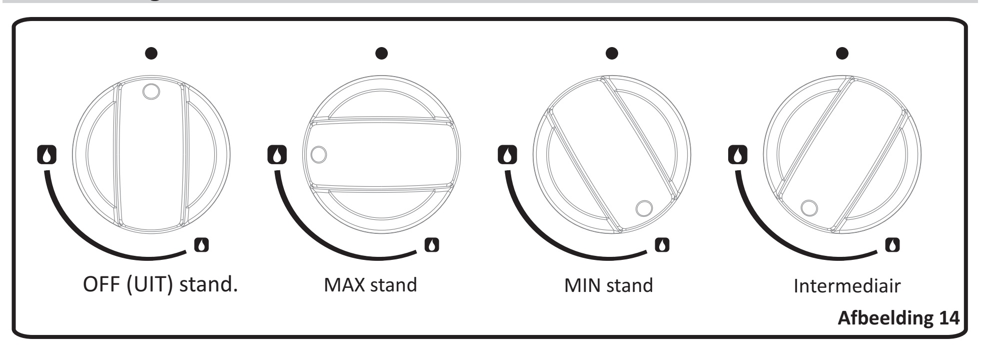
Als uw fornuis niet is uitgerust met een elektrische ontsteking, of indien er een fout is in het elektrisch netwerk, kunt u de onderstaande procedures volgen:

Voor kookplaat branders: Om een van de branders in te schakelen, drukt u op de knop en u draait deze tegen de klok in tot de maximumstand en u ontsteekt onmiddellijk een lucifer of aansteker dicht bij de openingen in de brander. Verwijder de ontstekingsbron zodra u een stabiele vlam ziet.

Voor kookplaat branders met thermokoppel: Kookplaten uitgerust met een veiligheid thermokoppel bieden veiligheid indien de vlam per ongeluk uitdooft. Om die reden, tijdens de manuele ontsteking, drukt u op de knop en u houd hem ingedrukt tot u stabiele vlammen ziet. Als de vlammen onstabiel blijven nadat u de knop loslaat, moet u de procedure herhalen. Als de vlam uitdooft, zal het thermokoppelsysteem de betrokken gasklep sluiten en de accumulatie van ongebrand gas beletten. U moet minimum 90 seconden wachten voor u een gasbrander opnieuw ontsteekt na een automatisch afsluiting.

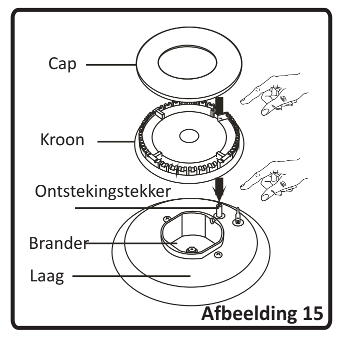
Voor de ovenbrander (uitgerust met thermokoppel): Alle oven/grill branders zijn uitgerust met veiligheidsthermokoppen en bieden veilgiheid wanneer de vlam per ongeluk uitdooft. Om de ovenbrander te ontsteken, drukt u op de knop van de oven en u draait tegen de klok tot u de maximumstand bereikt. Terwijl u de knop indrukt, ontsteekt u onmiddellijk een lucifer of aansteker dicht bij de ontstekingsopeningen links vooraan op de brander. Zodra de brander brandt met een stabiele vlam moet u de ontstekingsbron onmiddellijk verwijderen en de knop nog ongeveer 3 seconden ingedrukt houden. Als de vlammen uitdoven nadat u de knop loslaat, moet u de procedure herhalen. Als de vlam uitdooft, zal het thermokoppelsysteem de betrokken gasklep sluiten en de accumulatie van ongebrand gas beletten. Als de brander niet ontsteekt wanneer u de branderknop minimum 30 seconden ingedrukt houdt, moet u de ovendeur openen en minimum 90 seconden wachten voor u hem opnieuw probeert te ontsteken. Als de vlammen van de oven per ongeluk uitdoven, moet u dezelfde procedure herhalen.

4.1.1 Het gebruik van de branders van het kookfornuis



Afbeelding 14

De knoppen van de kookplaat hebben 3 standen: Uit (0), max (grote vlamsymbool) en min (kleine vlamsymbool). Na ontsteking van de brander in de "Max" stand (zoals hierboven beschreven) kunt u de vlamlengte aanpassen tussen de "Max" en "Min" standen. Plaats de knoppen niet tussen de "Max" en "Uit" standen.

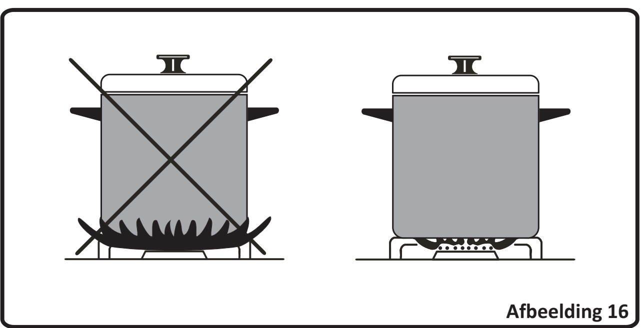


Afbeelding 15

Voer een visuele controle uit van de vlam na de ontsteking. Als u een gele tip ziet, een getilde of onstabiele vlam, draait u de gastoevoer uit en u controleert de stand van de branderdoppen en kronen (afb. 15).
Opgelet: deze elementen zijn heel warm, laat ze afkoelen om brandwonden te vermijden. Zorg ervoor vloeistofstromen te vermijden in de branders. Als de vlammen per ongeluk ontsnappen van de brander moet u de kleppen sluiten, de keuken ventileren met frisse lucht en minimum 90 seconden wachten voor u de oven opnieuw inschakelt.
Om de bereiding stop te zetten, draait u de knop van de brander met de wijzers van de klok tot het teken op de knop op "0" staat (knopmarkering naar boven).

Uw kookplaat is uitgerust met branders van verschillende diameters. Om de branders het effectiefst te laten werken, let op de grootte van de steelpannen dat u op de branders wenst te plaatsen en de steelpannen moeten vlakke bodems hebben. Gebruik geen pannen met een ronde of bolle bodem om geen energie te verspillen. Gebruik pannen van een correcte grootte die overeenstemmen met de vlam; als u containers gebruikt die kleiner zijn dan hieronder aangegeven, zult u energie verspillen. De goedkoopste methode om het gas te gebruiken is de vlam te verlagen tot de minimumstand zodra u het kookpunt hebt bereikt. Het wordt aanbevolen de pan steeds af te dekken.

Snelle Brander:	22 -26cm
Semi-snelle brander	14-22cm
Secundaire brander:	12 -18cm


Afbeelding 16

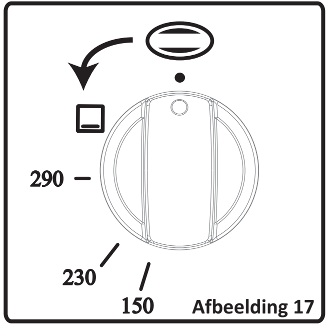
Als u het fornuis gedurende een lange periode niet zult gebruiken, moet u de gasinlaatklep sluiten.

⚠ OPGELET:

- Gebruik enkel vlakke pannen met een voldoende dikke basis.
- Zorg ervoor dat de basis van de pan droog is voor u ze op de branders plaatst.

- De temperatuur van de onderdelen blootgesteld aan vlammen kan uiterst hoog zijn tijdens gebruik. Het is dus heel belangrijk kinderen en dieren uit de buurt van de branders te houden tijdens en na het koken.
- Na gebruik blijft de kookplaat gedurende een lange periode warm. Raak ze niet aan en plaats er geen voorwerpen op.
- Plaats nooit messen, vorken, lepels en deksels op de kookplaat want ze kunnen heel heet worden en ernstige brandwonden veroorzaken.

4.1.2 Het gebruik van de gasoven



Afbeelding 17

Na het ontsteken van de ovenbrander zoals hierboven beschreven, kunt u de temperatuur in de oven aanpassen met de knop vooraan op het bedieningspaneel of de hendelbasis (min tot max). Als uw oven wordt aangebracht met een oventhermostaat; raadpleeg de onderstaande temperatuurtabel om de temperatuur te selecteren naargelang de eetwaren die u wilt bereiden. Gebruik de oven niet door de knop te draaien tussen de "Uit" stand en het punt dat de minimumtemperatuur (tegen de klok in). Gebruik de oven steeds tussen de maximum en minimum standen. Om de bereiding stop te zetten, draait u de knop van de brander met de wijzers van de klok tot het teken op de knop op "0" staat (knopmarkering naar boven).

Voorverwarming

Als u de oven moet voorverwarmen, raden we een periode aan van 10 minuten voor u de schotel invoert. Voor bereidingen die hoge temperaturen vereisen, bijv. brood, gebak, etc... worden de beste resultaten behaald als de oven eerst wordt voorverwarmd. U moet de oven ook steeds voorverwarmen om optimale resultaten te behalen bij de bereiding van diepgevroren of gekoelde maaltijden.

Bereiding

- Uw fornuis werd geleverd (naargelang het model) met platen, ovenschotels, een rooster en een spit om gevogelte te roosteren. U kunt ook glazen schotels, cakeschotels, ovenplaten gebruiken die speciaal zijn aangepast aan het bakken in de oven. Deze zijn beschikbaar op de markt.

- Zorg ervoor de instructies te volgen van de fabrikant met betrekking tot het mogelijke gebruik van de schotels. Als u kleine containers gebruikt, plaatst u ze op de grill zodat ze centraal in het midden staan van het rooster. De volgende instructies moeten worden nageleefd voor alle glazen schotels.

- Als de eetwaren van de bereiding de volledige oppervlakte van de kookplaat niet volledig afdekken, of als de eetwaren uit de diepvriezer komen, of als de ovenlade wordt gebruikt om de jus op te vangen die kan druppen tijdens het roosteren, kan de schotel vervormen omwille van de hoge temperaturen tijdens het bereiden of roosteren. De plaat zal haar oorspronkelijke vorm enkel opnieuw aannemen als ze volledig is afgekoeld na de bereiding. Dit is een perfect normaal fenomeen veroorzaakt door warmte-overdracht.

- Als u schotels en andere glazen materiaal gebruikt bij de bereiding mag u ze niet onmiddellijk aan koude blootstellen nadat u ze uit de oven haalt. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakten. Plaats ze op een droge keukendoek of een voetstuk en laat ze langzaam afkoelen om te vermijden dat ze zouden breken.

- Zorg ervoor de ovenlade niet onderin de oven plaatst want hier kunnen ze oververhitten en het email van de oven beschadigen

4.2 Accessoires bij de oven

- De oven wordt geleverd met accessoires. U kunt ook accessoires gebruiken die u koopt op de markt (maar ze moeten hitte- en vlambestendig zijn). U kunt ook glazen schotels, cakeschotels, speciale ovenschotels gebruiken die geschikt zijn gebruik in de oven. Let op de gebruiksinstructies van de fabrikant van deze accessoires.

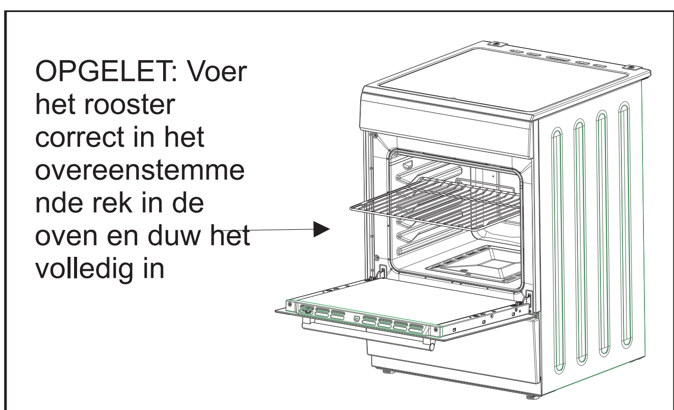
- Indien een kleine schotel wordt gebruikt, plaatst u de schotel in het midden van het rooster zodat het correct gepositioneerd is.

- Indien de te koken eetwaren de ovenschaal niet volledig bedekken, indien de eetwaren uit de diepvries worden gehaald of iindien de schaal wordt gebruikt om de jus van de eetwaren op te vangen, kan de vorm van de schaal veranderen omwille van de hoge temperatuur tijdens het kook- of braadproces. De schotel keert enkel terug naar de oude vorm als de schotel afkoelt na de bereiding. Dit is een normaal fysisch proces dat voorkomt tijdens warmteoverdracht.

- Plaats geen glazen bakschotels in een koude omgeving onmiddellijk na de bereiding. Plaats ze niet op koude en natte oppervlakten. Zorg ervoor dat ze langzaam afkoelen op een doek of voetstuk, zo niet zullen ze breken.

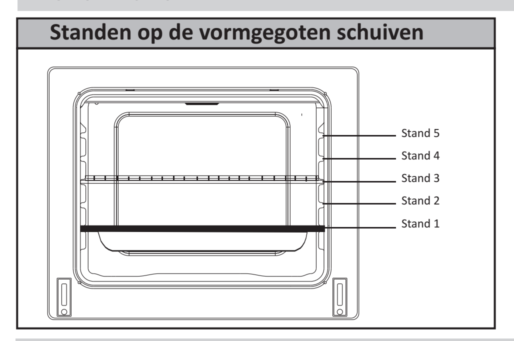
- Als u grillt in uw oven raden we aan de grill te gebruiken die werd meegeleverd met de lade voor dit product (Als u product wordt geleverd met dit item). Indien u de grote grilschaal gebruikt, plaats een schaal op de lagere schabben zodat de oliën wordt verzameld. Giet ook water in de schotel om hem eenvoudig te kunnen schoonmaken en rook te vermijden.

- Zoals beschreven in de overeenstemmende clausules mag u de grill nooit gebruiken zonder het dekblad. Als u oven uitgerust is met een gasrooster en u hebt het dekblad verloren, mag u de grill niet gebruiken en moet u zo snel mogelijk een nieuw dekblad bestellen bij de dichtstbijzijnde geautoriseerde dienst.



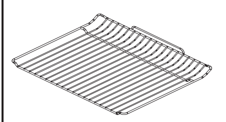
Ovenmoffel

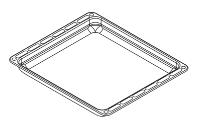
Standen op de vormgegoten schuiven



Draadrooster

* Accessoires voor uw oven kunnen verschillen naargelang het model.

Lade van gemiddelde grootte	
	De lade van gemiddelde grootte is om stoofpotjes te bereiden. Om deze lade correct in de holte te plaatsen, plaatst u ze op een van de rekken u duwt de lade volledig in.

Oven-accessoires	
	Het rooster wordt gebruikt voor het grillen om uiteenlopende kookgereedschap te steunen. Om het rooster correct in de holte te plaatsen, plaatst u het op een van de rekken u duwt het rooster volledig in.

5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

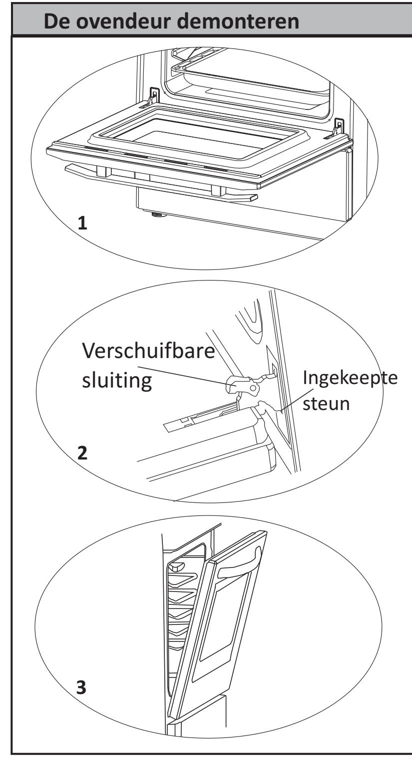
5.1 Schoonmaken

Zorg ervoor dat alle bedieninghendels en toetsen van de brander uitgeschakeld zijn en dat het fornuis afgekoeld is voor u de oven schoonmaakt.
Belangrijk: Steeds de elektrische schakelaar uitschakelen voor u begint schoon te maken.
Kijk na of de schoonmaakproducten die u gaat gebruiken aanbevolen zijn door de fabrikant alvorens de schoonmaakproducten te gebruiken. Gebruik geen crèmes met loogzout, schurende schoonmaakpoeders, schurende sponzen, dikke stallwollen of harde werktuigen om schade aan de oppervlakte te vermijden. Indien er vloeistoffen overstromen rond uw oven kan het email van de oven worden beschadigd. Maak gemorste vloeistof onmiddellijk schoon met een geschikt product.

Schoonmaken in de oven

De binnenzijde van de geglazuurde oven kunt u best schoonmaken wanneer de oven warm is. Veeg de oven schoon met een zachte vod die na gebruik in een zeepsop gedompeld wordt. Veeg nadien de oven met een vochtige doek schoon en droog de oven. Het kan soms noodzakelijk zijn een vloeibaar schoonmaakmiddel te gebruiken. Reinig niet met droge en poeder reinigingsmiddelen of stoomreinigers.

De ovendeur demonteren



De ovendeur demonteren:

- Open de ovendeur (1).
- Open de verschuifbare sluiting tot de eindpositie (2).
- Sluit de deur tot ze bijna volledig gesloten is zoals weergegeven in het derde diagram en verwijder de deur door ze naar u toe te trekken.

OPMERKING: Om de deur opnieuw te monteren, volgt u de omgekeerde verwijderingvoorschriften.

⚠ Zorg ervoor dat de genestelde steunen correct gepositioneerd zijn op het scharnier zoals aangeduid in het tweede diagram.

De hermontage van de deur gebeurt in omgekeerde richting van de bovenstaande beschrijving. Zorg ervoor dat de verschuifbare sluitingen correct worden aangebracht.

Gasbranders schoonmaken

- Verwijder de geëmailleerde roosters, branderdoppen en bovenste branders (Afbeelding 15).
- Maak ze schoon in een warm zeepsopje
- Afspoelen en afdrogen met een zachte doek (laat ze niet nat staan)
- Na de schoonmaak moet u controleren dat de hermontage van de onderdelen correct gebeurt.
- Maak geen enkel onderdeel van de kookplaat schoon met een metalen spons. Dit kan krassen veroorzaken.
- De bovenste oppervlakten van de geëmailleerde roosters kan na verloop van tijd schade oplopen door het gebruik en de vlammen van de brander. Deze onderdelen verroesten niet en dit is geen productiefout.
- Tijdens het schoonmaken van de kookplaat moet u er op toezien dat geen water binnen in de branders stroom om de injectoren te blokkeren.

Email onderdelen:

Om ze nieuw te houden, moet u ze regelmatig schoonmaken met een lauw zeepsopje en daarna afdrogen met een zachte doek. Was ze niet als ze nog warm zijn en gebruik nooit schurende poeders of schoonmaakmiddelen. De volgende elementen mogen niet in langdurig contact komen met de email onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, zo niet kunnen ze onherroepelijke schade veroorzaken aan de email oppervlakte.
Roestvrij staal:
Roestvrij stalen onderdelen moeten regelmatig worden schoongemaakt met een lauw zeepsopje en een zachte spons. Droog daarna met een zachte doek. Gebruik geen schurende poeders of schoonmaakmiddelen. De volgende elementen mogen niet in langdurig contact komen met de email onderdelen: azijn, koffie, melk, zout, water, citroen of tomatensap, zo niet kunnen ze onherroepelijke schade veroorzaken aan de roestvrij stalen oppervlakte.

5,2 Onderhoud

Overige beheersingsmaatregelen:

Controleer de vervaldatum van de gastoevoerleiding regelmatig. Als de datum vervalt, moet u ze snel vervangen.
In het geval van problemen tijdens het gebruik van de bedieninghendels van de branders en de oven (bijv. moeilijk de hendels te draaien) moet u contact opnemen met de klantendienst.

6. DIENST EN TRANSPORT

6.1 Vereisten voor u contact opneemt met de klantendienst

Indien de oven niet werkt:

- Controleer of de stekker van het fornuis correct werd ingevoerd
- Controleer of er een stroompanne is en er stroomtoevoer aanwezig is op de schakelaar

Indien de oven niet opwarmt:

- De warmte was mogelijk niet ingesteld met de bedieningstoets van de oven.

Bereiding (als het onderste of bovenste deel niet op dezelfde wijze opwarmt):

- Controleer de locatie van roosters en laden, bereidingstijden en thermostaattemperaturen aanbevolen in deze brochure.

De kookplaat branders werken niet correct:

- Controleer of de onderdelen van de brander correct werden aangebracht (in het bijzonder na een schoonmaakbeurt of de installatie).
- De gastoevoerdruk kan te laag/hoog zijn. Voor fornuizen die werken met LPG-tanks (propaan of butaan) moet u controleren of de tanks niet leeg zijn.

Als de problemen met het fornuis aanhouden, zelfs na de uitvoering van de bovenstaande controles, kunt u contact opnemen met de klantendienst.

6.2 Informatie bij het transport

Als u het transport moet verplaatsen, moet u de originele verpakking van de uitrusting bewaren en meenemen. Volg de transportaanwijzingen vermeld op de verpakking. Plak de branders en roosters vast met plakband zodat niets kan bewegen tijdens het transport (beter nog, plaats ze in een anfzonderlijke doos). Plaats papier tussen het bovenste deksel en de kookoppervlakte, dek het bovenste deksel opnieuw af en plak het op de zijkant van het fornuis. Open de ovendeur en plaats karton of papier op het glas aan de binnenzijde van de oven zodat de laden en het rooster het fornuis niet beschadigen tijdens het transport. Plak ook de deksels van de oven aan de zijwanden.

Indien u de originele verpakking niet meer hebt, moet u maatregelen nemen om het fornuis te beschermen, in het bijzonder de externe zijden (glas en gevergde oppervlakten) zodat ze niet kunnen bewegen.

G30 28-30mbar 10.3 kW 749 g/h II2E3B/P DE Classe: 1	NG G20 20 mbar	LPG G30 50 mbar
SNELLE		
Unjektor diam (1/100 mm)	115	75
Nominal Rating (kw)	2,75	3
Consumption in 1h	261,9 l/h	218,1 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	58
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
MEDIUM BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	97	58
Nominal Rating (kw)	1,75	1,75
Consumption in 1h	166,7 l/h	127,2 g/h
BIJKOMENDE BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	72	43
Nominal Rating (kw)	1	1
Consumption in 1h	95,2 l/h	72,7 g/h
OVEN BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	120	68
Nominal Rating (kw)	2,8	2,8
Consumption in 1h	266,7 l/h	203,6 g/h
GRIL BRANDER		
Unjektor diam (1/100 mm)	110	62
Nominal Rating (kw)	2,2	2,2
Consumption in 1h	209,5 l/h	160 g/h



Dit symbool op het product of de verpakking wijst erop dat het product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. Het moet echter naar het toepasselijke verzamelpunt worden gebracht voor de recyclage van elektrische en elektronische apparatuur. Door ervoor te zorgen dat dit product op een correcte wijze verwijderd wordt, helpt u potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid vermijden die het gevolg kunnen zijn van een verkeerde aanpak van dit product. Voor meer gedetailleerde informatie in verband met recyclage van dit product kunt u contact opnemen met uw lokale overheid, uw huishoudelijke afval ophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt aangekocht.

52117213 05/13